

## Bienvenue au Vivarais,

L'équipe vous accompagne dans un vayage culinaire alliant terroir, gastronomie et passion au gré des saisors Ardechoises Nous vous souhaitons une belle dégustation

fastronomiquement votre

Tous nos plats peuvent être servis à la carte sur simple demande. Tout changement engendre un supplément. Viande d'origine française.



## Balade en terre ardéchoise

59 euros

Avec accord Mets et Vins: 101 euros

Du bout des doigts

•••

La tomate de plein champ

•••

L'omble chevalier et safran de Romégier Caviar « Ossetra » disponible sur demande (28€ les 5 grammes)

Ou

La raviole ouverte de homard et truffe d'été
Supplément 20 euros

•••

Sélection de fromages par Célia Supplément 10 euros

•••

Le miel



## Menu inspiration

86 euros

Avec accord Mets et Vins: 140 euros

Du bout des doigts

•••

La brousse de l'Areilladou

• • •

L'omble chevalier et safran de Romégier Caviar « Ossetra » disponible sur demande (28€ les 5 grammes)

Ou

La raviole ouverte de homard et truffe d'été
Supplément 20 euros

•••

Le cochon maturé 30 jours Truffe d'été disponible sur demande (10€ les 5 grammes et 18€ les 10g)

•••

Sélection de fromages par Célia Supplément 10 euros

•••

Pré-dessert

•••

Les fruits rouges



## Menu découverte

125 euros

Avec accord Mets et Vins: 205 euros

Du bout des doigts

•••

5 mets salés

•••

Sélection de fromages par Célia

•••

Pré-dessert

•••

Dessert