

VIVARAIS



RESTAURANT

*"Bienvenue à ma table,
pour une immersion totale, je vous invite à déguster
mes plats en "bouchée parfaite", les viandes, les poissons
avec leurs garnitures, jus et condiments en une seule et même
bouchée pour ressentir pleinement les saveurs de ma cuisine."*

Gastronomiquement Vôtre
Stephane Jolly

Formule déjeuner

Entrée + dessert ou Plat + dessert	_____	29 €
Entrée + plat	_____	32 €
Entrée + plat + dessert	_____	36 €

Côté Entrée

Côté Plat

Côté Dessert

Ce menu est uniquement disponible pour le déjeuner du mercredi au vendredi, hors jours fériés

Taxe et service compris

Les Saveurs du Terroir

Mise en Bouche

~ ~ ~

L'escargot de la vallée de l'Eyrieux, Violine de Borée et cresson

24€

~ ~ ~

Filet de truite Fario, choux en texture, condiment ail noir et lait Ribo émulsionné de l'Arçilladou

28€

~ ~ ~

Sélection de fromages affinés par
notre Maître fromager Romain Dumond

~ ~ ~

« Le Chocolat »

Chocolat « Sao Tomé » de la maison Nicolas Berger,
glace praliné malté

Ou

« La Châtaigne »

Châtaigne en texture, safran bio d'Ardèche et agrumes

54€

Toutes nos viandes sont garanties d'origine française.
Tous les plats du menu peuvent être proposés à la carte

Taxe et service compris

Le Gourmet

Mise en Bouche

~ ~ ~

Foie Gras de canard poêlé, champignons de pays et bouillon d'oignons doux fermentés

32€

Ou

Noix de St Jacques Dieppoise, topinambours truffés, nage de barbe à l'orge granola

35€

~ ~ ~

La Lotte et jambon Mangaliza, butternut en texture, jus d'agrumes

39€

Ou

La barbue, poireaux et algues, nage au St-Peray « Les Bulles d'Alain Voge »
et citron caviar

Supplément caviar « Sturia » disponible sur demande (4€/gramme)

39€

~ ~ ~

Ris de veau rôti, jus au vin rouge du Domaine Gallety, tarte fine à l'échalotte

46€

Ou

Pigeonneau de la Maison Chabert, crostini d'abat, déclinaison de salsifis truffés

54€ (*Pigeonneau servi entier*)

~ ~ ~

Sélection de fromages affinés par
notre Maître fromager Romain Dumond

~ ~ ~

Choix de dessert à la carte
(à commander en début de repas)

74€

Tous les plats du menu peuvent être proposés à la carte
Toutes nos viandes sont garanties d'origine française.

Taxe et service compris

Le Dégustation

Le Chef Stéphane Polly et son équipe vous proposent

un menu Dégustation en 8 services

au Gré des Saisons et du Terroir Ardéchois

Ce menu Vous est Proposé à 109€

ou

Avec accords Mets et Vins à 178€

**Profitez de ce menu uniquement avant 13h samedi et dimanche midi
ou avant 21h du mercredi au samedi soir**

Toutes nos viandes sont garanties d'origine française.

Servi uniquement pour l'ensemble des convives

Ce menu est disponible le midi en semaine sur réservation uniquement

Taxe et service compris

L'instant douceurs

par notre Chef Pâtissier Xavier Thill

« L'Ananas – Coco »

Ananas poché, crémeux coco, fraîcheur de l'Areilladou

« La Châtaigne »

Châtaigne en texture, safran bio d'Ardèche et agrumes

« Le Chocolat »

Chocolat « Sao Tomé » de la maison Nicolas Berger,
glace praliné malté

« Le Café »

Gavottes croustillantes, crémeux café
et sorbet poire anisé

18€

Ou

Assiette de fromages affinés

par Romain Dumond,
Maître fromager affineur à Vaison-La-Romaine

15€

« *L*a gastronomie est l'art d'utiliser la nourriture
pour créer le bonheur »

Théodore Zeldin