

RESTAURANT LE VIVARAIS

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

Théodore Zeldin

ESPRIT DU TERROIR

Mise en Bouche

~ ~ ~

Comme une cousina et royale de cèpes

~ ~ ~

Echine de porc Mangalica de chez « Christophe Guèze »,
jus aux épices, déclinaison de châtaignes

~ ~ ~

« Pélissonne » d'Ardèche et
purée de cerise senteur lavande de « Aurélia Etienne - A portée de mains »

~ ~ ~

Biscuit moelleux à la châtaigne, confit de mûres,
ganache montée de châtaignes et sorbet à la mûre

37 €



*Toutes nos viandes sont garanties d'origine française.

Taxe et service compris

PLAISIR ET SAVEUR

Mise en Bouche

~~~

Souvenir d'enfance,  
le foie gras de canard cœur de pomme verte,  
boudin noir et oignons doux  
22€

Ou

Gambas « Carabineros »  
juste pochées dans un bouillon de têtes au curry rouge,  
légumes croquants et champignons  
24€

~~~

Filet de lieu jaune, pomme de terre Violine d'Ardèche,
crémeux citron et jus vert à la coriandre
24€

Ou

Filet de caneton poêlé, la cuisse confite,
déclinaison de choux et petites girolles persillées
27€

~~~

Assiette de fromages affinés  
par Josiane Deal (MOF)

~~~

Dessert

47 €

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

GOURMET

Mise en Bouche

~~~

Petit chou de foie gras de canard aux cèpes de pays,  
consommé de bœuf aux herbes et bourgeons de sapin

27€

Ou

Le homard bleu,  
butternut mandarine et condiment kiwi

29€

~~~

St Jacques juste rôties, topinambour,
réduction de Syrah à l'hibiscus

35€

Ou

Tronçon de lotte piqué à la coppa de cochon Mangalica,
purée de panais au raifort et jambon Mangalica séché

42€

~~~

Ris de veau rôti aux cèpes,  
royale d'ail noir et petits raviolis

39€

Ou

Pavé de bœuf maturé, cannelloni de daube,  
gnocchi légèrement fumé, émulsion bagna cauda et jus réduit

41€

~~~

Assiette de fromages affinés
par Josiane Deal (MOF)

~~~

## Dessert

68 €

Tous les plats du menu peuvent être proposés à la carte  
Ce menu peut être servi à 56 € avec au choix poisson ou viande

\*Toutes nos viandes sont garanties d'origine française.

# DEGUSTATION

Médailon de langoustine,  
crémeux citron et caviar d'Aquitaine

~~~

Souvenir d'enfance,
le foie gras de canard cœur de pomme verte,
boudin noir et oignons doux

22€

~~~

St Jacques juste rôties, topinambour,  
réduction de Syrah à l'hibiscus

35€

~~~

Tronçon de lotte piqué à la coppa de cochon Mangalica,
purée de panais au raifort et jambon Mangalica séché

42€

~~~

Tournedos de bœuf façon Rossini,  
embeurrée de pommes de terre

48€

~~~

Assiette de fromages affinés
par Josiane Deal (MOF)

~~~

Suggestion du chef pâtissier

89 €\*

**Accord Mets et Vins**  
**(à partir de 48€/personne pour 4 verres)**

Toutes nos viandes sont garanties d'origine française.

\*Tous les plats du menu peuvent être proposés à la carte  
Servi uniquement pour l'ensemble des convives

# LE TEMPS DES DOUCEURS

« Un air de Bourdaloue »

Pâte sablée aux amandes, crème d'amandes, poire Williams pochée, crème glacée à la pâte d'amandes AOP de Provence et brisures de dragées

« Velours de coco »

crème d'avocats et sorbet pamplemousse à la cannelle Alba

« Instant balinais »

Praliné croustillant de sésame, crémeux de sésame, le biscuit, la ganache et la mousse au chocolat Bali de la maison Valrhôna, crème glacée au chocolat et sésame blond

« La fameuse des sœurs Tatin »  
à notre façon

« La castagne »

Biscuit moelleux à la châtaigne, confit de mûres, ganache montée de châtaignes et sorbet à la mûre

14 €

Ou

Assiettes de fromages affinés  
par Josiane Deal (MOF)

9€

*Desserts réalisés par le Chef Pâtissier Jérémie Gruson*

*Taxe et service compris*