

RESTAURANT LE VIVARAIS

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

Théodore Zeldin

ESPRIT DU TERROIR

Mise en Bouche

~ ~ ~

La fameuse cousina ardéchoise et espuma de Mangalica de chez Christophe Guèze

~ ~ ~

Comme un pot au feu, raviole de queue de bœuf,
petits légumes,
sauce à la moutarde aux épices

~ ~ ~

Fromage de chèvre de la ferme de Rochebesse,
purée de cerise parfumée au thym de « Aurélia Etienne - A portée de mains »

~ ~ ~

« La Castagne »
Mousse de châtaignes* sur un sablé,
compotée de poires, croquant de chocolat Jivara et crème glacée de lait ribot

39 €

Ce menu vous est proposé pour le déjeuner hors samedi et dimanche,
pour le dîner hors vendredi, samedi et dimanche



Taxe et service compris

PLAISIR ET SAVEUR

Mise en Bouche

~~~

Compression de foie gras de canard  
au chocolat guanaja et marrons d'Ardèche

23 €

Ou

Arlequin de calamar, déclinaison de topinambour,  
Chips de betteraves et condiment agrumes

23 €

~~~

Pavé de veau en croute de cèpes, déclinaison de butternut,
cebette, cèpes et epuma persillé

25 €

Ou

Darne de loup, cœur de poire confite,
embeurrée de violine de Borée et nage de coquillage

24 €

~~~

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

~~~

Autour du canard et champignons fumés minute,  
Ecrasé de patate douce et graines de potimarron torrifiées

28 €

Ou

Les trois coquillages, l'huître gratinée, ceviché de couteaux, crémeux d'oursin et salpicon de légumes d'hiver

32 €

~~~

Noix de St Jacques juste poêlée, houmous de pois chiche au safran d'Ardèche,
vinaigrette à l'orange

39 €

Ou

Lotte « au vert », déclinaison autour du brocoli et
jambon Mangaliza de chez Christophe Guèze

43 €

~~~

Comme un mille-feuille de gibier au truffe, crémeux de céleri  
Royal de châtaigne, jus réduit aux bais genièvres

38 €

Ou

Pigeonneau de M. Chabert rôti sur os  
gratin de salsifis, déclinaison de choux fleurs et choux de Bruxelles

41€

~~~

Assiette de fromages affinés
par Josiane Deal (MOF)

~~~

Dessert

68 €

Tous les plats du menu peuvent être proposés à la carte

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

# DECOUVERTE

Compression de foie gras de canard  
au chocolat guarana et marrons d'Ardèche

23 €

~~~

Les trois coquillages, l'huître gratinée, ceviché de couteaux, crémeux d'oursin et salpicon de légumes d'hiver

32 €

~~~

Raviole autour du homard truffée et légumes de saison  
bouillon de tête

39 €

~~~

Ris de veau, risotto de panais,
cèpes, cerfeuil tubéreux et espuma parmesan

48€

~~~

Assiette de fromages affinés  
par Josiane Deal (MOF)

~~~

Suggestion du chef pâtissier

79 €*

Toutes nos viandes sont garanties d'origine française.

Les midis du mardi au vendredi ce menu est servi uniquement sur réservation

Taxe et service compris

DEGUSTATION

Le chef du restaurant
Stéphane Polly
ainsi que sa brigade,
vous propose,
pour votre plus grand plaisir,
de vous laisser guider par
un menu autour des produits de saison en

6 Services

Fromage

Dessert

99 €

150 € avec accord Mets et Vins

**Vous profitez de ce menu uniquement avant 13h samedi et dimanche midi
ou avant 21h du mardi au dimanche 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

LE TEMPS DES DOUCEURS

« Surprise autour du baba »
figue et framboise,
vieux vinaigre de Rivesaltes et granité au Maury

« Le chocolat »
Crèmeux de chocolat noir Guanaja de la maison Valrhôna,
praliné à la fleur de sel,
crème brûlée et glacée au café

« Les agrumes »
Sablé et crèmeux au thé Earl Grey,
marmelade et espuma de pamplemousse,
déclinaison autour de trois agrumes,
crème glacée de chocolat blanc Opalys de la maison Valrhôna

« La Castagne »
Mousse de châtaignes* sur un sablé,
comptée de poires, croquant de chocolat Jivara
et crème glacée de lait ribot

16 €

Ou

Assiette de fromages affinés
par Josiane Deal (MOF)

12€

*Toutes nos préparations à base de châtaignes sont réalisées
avec des châtaignes AOP d'Ardèche des maisons Sabaton et Imbert

LE PETIT VIVARAIS

Pour les jeunes gourmets, jusqu'à l'âge de huit ans, nous proposons,

COTE PLATS

Pavé de bœuf Charolais et purée de pommes de terre,
quelques légumes du moment

Ou

Filet de poisson selon arrivage,
risotto Carnaroli au parmesan et légumes du moment

COTE DESSERTS

Deux boules de crème glacée maison
(parfums au choix selon la saison)

Ou

Moelleux au chocolat de la maison Valrhôna

Plat seul : 23€
Plat + dessert : 27€

Taxe et service compris

