

RESTAURANT LE VIVARAIS

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

Théodore Zeldin

FORMULES DEJEUNER

Entrée + dessert ou Plat + dessert	_____	24 €
Entrée + plat	_____	27 €
Entrée + plat + dessert	_____	31 €

COTE ENTREE

Gambas marinées et grillées,
tombée d'épinards et petits légumes,
jus de mâche

COTE PLAT

Côte de veau en croûte de cèpes,
risotto de petit épeautre
et butternut

COTE DESSERT

Brownie aux éclats de châtaignes,
mousse de clémentines
et sorbet de kalamansi

SAVEURS DU TERROIR

Mise en Bouche

~~~

Foie gras de canard en mi-cuit,  
compotée de poire et réglisse, pain de seigle juste toasté  
24€

Ou

Cromesquis d'escargots de la vallée de l'Eyrieux, pieds de veau et cèpes,  
ail doux et émulsion aux herbes  
22€

~~~

Filet de rouget barbet,
jus comme une bouillabaisse, déclinaison de fenouil
26€

Ou

Echine de cochon Mangalica de chez Christophe Guèze,
butternut et purée de marrons
27€

~~~

Sélection de fromages affinés par Josiane Deal (MOF),  
purée de cerises au thym de Aurélia Etienne « A portée de mains »

~~~

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

49€

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

~~~

Noix de St Jacques juste grillées, crème de barbes aux agrumes,  
fondu de jeunes pousses d'épinard

Supplément de caviar 3€ le gramme ( minimum conseillé de 5g)

36€

Ou

Raviole de foie gras de canard,  
queue de bœuf,  
consommé de pot-au-feu et légumes croquants

32€

~~~

Le homard,
autour de la girolle,
jus de têtes et orange

56€

Ou

Tronçon de turbot,
déclinaison de scorsonères,
truffe et velouté de cresson

49€

~~~

Déclinaison d'agneau de pays,  
en caillette, le carré rôti et l'épaule en lasagnes,  
déclinaison de choux

45€

Ou

Ris de veau rôti, risotto d'épeautre,  
artichaut et truffe,  
jus simple au vieux Xérès

56€

~~~

Sélection de fromages affinés par Josiane Deal (MOF),
purée de cerises au thym de Aurélia Etienne « A portée de mains »

~~~

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

**68€**

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

*Taxe et service compris*

# DÉGUSTATION

Noix de St Jacques grillée,  
caviar et crème de cresson

~~~

Panisse, brousse de la laiterie Carrier,
truffe noire de Richerenches et petits légumes
34€

~~~

Rouget barbet,  
déclinaison autour de la girolle

~~~

Raviole de homard,
truffe et petits légumes
89€

~~~

Tournedos de filet de bœuf façon Rossini,  
écrasé de pommes de terre délicatesses  
56€

~~~

Sélection de fromages affinés par Josiane Deal (MOF),
purée de cerises au thym de Aurélia Etienne « A portée de mains »

~~~

Douceur de la pâtisserie

98€

175 € 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**

# LE TEMPS DES DOUCEURS

**« Le cheese cake »**

crémeux de chocolat d'amande Valrhôna, cœur de yuzu,  
glace de yaourt de la laiterie Carrier

**« La pomme Granny Smith »**

mousseline au cœur de pomme, croustillant amande et noisette,  
crème glacée au petit beurre

**« Forêt noire à ma façon »**

chocolat noir de la maison Valrhôna, cerise Amarena,  
crème glacée à la vanille de Tahiti

**« Le marron d'Ardèche »**

mousse légère sur une tartelette à l'orange  
et son sorbet

16€

Ou

Assiette de fromages affinés  
par Josiane Deal (MOF)

12€

# LE PETIT VIVARAIS

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

## Pour commencer...

Pièce de boeuf d'Ardèche et purée de pommes de terre,  
quelques légumes du moment

Ou

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

## Pour finir...

Deux boules de crème glacée à la vanille de Tahiti

Ou

Moelleux au chocolat de la maison Valrhôna

Plat seul : 23€  
Plat + dessert : 27€

*Taxe et service compris*