

RESTAURANT LE VIVARAIS

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

Théodore Zeldin

PLAISIR ET SAVEUR

Mise en Bouche

~~~

Filet de maquereau mariné et marqué au fer,  
légumes provençaux

23 €

Ou

Foie gras de canard mi-cuit,  
fraise et rhubarbe

23 €

~~~

Filet d'omble chevalier,
déclinaison autour du fenouil et nage au safran d'Ardèche

25 €

Ou

Le lapin* en deux façons, poivrons confits, chorizo Ibérique et poulpe grillé,
spaghetti de courgettes

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

~~~

Foie gras de canard poêlé aux pêches plates,  
mélisse, espuma de pamplemousse et badiane

28 €

Ou

L'araignée de mer et fraîcheur de concombre,  
et sorbet à l'oseille

32 €

~~~

Filet de Saint-Pierre aux morilles, petits pois et fèves,
sauce au citron confit

39 €

Ou

Tronçon de turbot rôti, émulsion coraillée,
truffe blanche d'été et mousseline de céleri

43 €

~~~

Pigeonneau\* de 'Mr Chabert' en deux services,  
polenta à l'oseille et condiment au cassis

40 €

Ou

Le bœuf Fin gras du Mézenc\*,  
artichauts et pommes de terre fondantes au jambon Mangalica,  
bagna cauda

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

Foie gras de canard mi-cuit,  
fraise et rhubarbe

23 €

~~~

L'araignée de mer et fraîcheur de concombre,
et sorbet à l'oseille

32 €

~~~

Filet de Saint-Pierre aux morilles, petits pois et fèves,  
sauce au citron confit

39 €

~~~

Cœur de ris de veau*,
pommes Anna à la truffe tuber aestivum,
jus réduit et vinaigrette à la rabasse

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 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 seulement

Taxe et service compris

LE TEMPS DES DOUCEURS

« La fraise et la rhubarbe »

Sablé et crémeux à la pistache, confit de fraises, rhubarbe pochée à l'eau de fraise et sorbet de citron au basilic

« Petroleum »

Carpaccio d'ananas rôti, caramel noir, noisettes caramélisées à l'extra noir, glace de vanille de Bora Bora

« Velours de coco »

Purée d'avocat, palets fondants de pulpe de coco, suprêmes et sorbet de pamplemousse à la cannelle Alba

« Subtilithé »

Gelée crémeuse de châtaignes*, le chocolat noir Haïti de la maison Valrhôna en trois textures, sorbet à la faisselle de l'Areilladou, craquant de chocolat au Lapsang Souchong

14 €

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