

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

Saumon fumé par nos soins,
faisselle Valsoise comme les canuts,
fenouil et pamplemousse

COTE PLAT

Côte de cochon Ibérique en croûte d'herbes,
pommes Délicatesses,
haricots verts et tomates confites

COTE DESSERT

Brownie au chocolat Grand Cru Valrhôna,
panna cotta et crème glacée de vanille de Tahiti

SAVEURS DU TERROIR

Mise en Bouche

~~~

Foie gras de canard aux abricots,  
cremeux de cardamome verte et safran d'Ardèche  
24€

Ou

Filet de maquereau mariné et grillé,  
déclinaison de tomates anciennes  
22€

~~~

Filet de truite Fario meunière, autour du fenouil,
nage à l'huile d'olive de Vallon Pont d'Arc
24€

Ou

Déclinaison de lapin au poivron confit et chorizo ibérique,
risotto au safran d'Ardèche et crèmeux de petits pois
25€

~~~

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)

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

~~~

L'araignée de mer,  
fraîcheur de concombre et mangue,  
crème d'avocat et glace à l'oseille

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

34€

Ou

Foie gras de canard poêlé,  
pêche plate cuite et crue, pamplemousse

31€

~~~

Filet de Saint-Pierre,
autour de l'artichaut en crémeux et façon barigoule, pistou et condiment citron

40€

Ou

Le homard et le poulpe grillé,
petits pois et truffe d'été, sauce coraillée

49€

~~~

Pavé de boeuf maturé,  
cannelloni à la moelle, autour du haricot vert et tuber aestivum

43€

Ou

Pigeonneau de Monsieur Chabert rôti sur l'os,  
petite tomate farcie, déclinaison de courgettes et condiment cassis

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

Foie gras de canard aux abricots,  
crèmeux de cardamome verte et safran d'Ardèche  
24€

~~~

Panisse, brousse de la laiterie Carrier à la truffe blanche
et petits légumes croquants
34€

~~~

Carpaccio de langoustines et caviar osciètre,  
gel au citron et sauce vierge à la mangue  
45€

~~~

Raviole ouverte de homard bleu de Bretagne,
petits légumes du moment, sauce coraillée
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 »

~~~

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

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**

*Taxe et service compris*

# LE TEMPS DES DOUCEURS

## « Le baba »

Framboise, crème légère à la pistache  
et sorbet de framboise

## « Le parfait glacé au miel d'Ardèche »

chocolat blanc Valrhôna et cire d'abeille,  
gel au vinaigre de miel

## « Autour de la fraise »

Crèmeux à l'huile d'olive de Vallon Pont d'Arc,  
sorbet au basilic

## « Dans l'esprit de l'After Eight »

crèmeux de chocolat noir *grand cru* Valrhona,  
streusel et sorbet citron-menthe

## « 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,**

## COTE PLATS

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

## 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*