

VIVARAIS



RESTAURANT

*"Bienvenue à ma table,
pour une immersion totale, je vous invite à déguster
mes plats en "bouchée parfaite", les viandes, les poissons
avec leurs garnitures, jus et condiments en une seule et même
bouchée pour ressentir pleinement les saveurs de ma cuisine."*

Gastronomiquement Vôtre
Stephane Jolly

Formule déjeuner

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

Côté Entrée

Côté Plat

Côté Dessert

Ce menu est uniquement disponible pour le déjeuner du mardi au vendredi, hors jours fériés

Taxe et service compris

Les Saveurs du Terroir

Mise en Bouche

~ ~ ~

Comme une caillette d'Ardèche en capelotti d'agneau,
bouillon de bœuf

23 €

~ ~ ~

La truite Farío, primavera de légumes verts,
nage de coquillage à la cardamome verte
Supplément caviar «Sturía» disponible sur demande (4€/gramme)

26 €

~ ~ ~

Sélection de fromages affinés par
notre Maître fromager Romain Dumond

~ ~ ~

« La Pêche »

Textures de pêche plate,
Sorbet verveine citron du potager

Ou

« Le Chocolat »

Sablé chocolat – caramel, espuma cacahuète fleur de sel

49€

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

Taxe et service compris

Le Gourmet

Mise en Bouche

~ ~ ~

La brousse de l'Arcilladou, petits pois et tuber aestivum

29 €

Ou

Langoustine cuite au feu de bois, kasha soufflé
et concombre acidulé

Supplément caviar « Sturia » disponible sur demande (4€/gramme)

31 €

~ ~ ~

Rouget en écailles soufflées, rouille au safran bio d'Ardèche

39 €

Ou

Médailillon de homard rôti au moment, artichauts
et décoction de tomates

44 €

~ ~ ~

L'Agneau de l'Ardèche, aubergines,
ail des ours et jus réduits

44 €

Ou

Le Bœuf maturé des monts d'Ardèche,
crique ardéchoise à ma façon

45 €

~ ~ ~

Sélection de fromages affinés par
notre Maître fromager Romain Dumond

~ ~ ~

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

69 €

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

Taxe et service compris

Le Dégustation

Le Chef Stéphane Polly et son équipe vous proposent

un menu Dégustation en 7 services

au Grès des Saisons et du Terroir Ardéchois

Ce menu Vous est Proposé à 109€

ou

Avec accords Mets et Vins à 165€

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

L'instant douceurs

par notre Chef Pâtissier Xavier Thill

« L'Amande et l'Abricot »

Autour des amandes d'Hervé Lauzier,
fraîcheur d'abricot

« Le Chocolat »

Sablé chocolat – caramel, espuma cacahuète fleur de sel

« Les Fruits Rouges »

Parfait glacé de l'Areilladou, variation de fruits rouges,
Sorbet framboise

« La Pêche »

Textures de pêche plate,
Sorbet verveine citron du potager

17€

Ou

Assiette de fromages affinés

par Romain Dumond,
Maître fromager affineur à Vaison-La-Romaine

12€

Taxe et service compris

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

Théodore *Heldin*