



Bienvenue au Vivarais,
L'équipe vous accompagne dans un
voyage culinaire alliant terroir, gastronomie
et passion au gré des saisons Ardechoises
Nous vous souhaitons une belle dégustation

Gastronomiquement Vôtre
L'équipe.





En 4 séquences

59 euros

Accord Mets et Vins : 42 euros

Mise en bouche

~~~

Tomate cœur de bœuf, vierge riviera, huile de basilic et sorbet feta

~~~

Truite fario, primavera de légumes verts et nage de coquillage vivifiée à la cardamome verte

Caviar « Sturia » disponible sur demande (20€ les 5 grammes)

Ou

Raviole ouverte de homard, tuber aestivum et petits légumes primeurs

(Supplément 20 euros)

~~~

Sélection de fromages par Célia de chez Bon & Vivant à Aubenas

*(Supplément 8 euros)*

~~~

Pré-dessert

~~~

« La framboise »

Framboise de nos vergers, fraîcheur coco, pétales meringués à l'estragon

*Toutes nos viandes sont garanties d'origine française.  
Tous les plats du menu peuvent être proposés à la carte.  
Tout changement engendre un supplément.*

*Taxe et service compris*





# En 5 séquences

84 euros

*Accord Mets et Vins : 54 euros*

Mise en bouche

~~~

Brousse de l'Areilladou, petits pois en texture, truffe tuber aestivum et rabasse Ardéchoise

~~~

Truite fario, primavera de légumes verts, nage de coquillage vivifiée à la cardamome verte  
*Caviar « Sturia » disponible sur demande (20€ les 5 grammes)*

Ou

Raviole ouverte de homard, tuber aestivum et petits légumes primeurs  
*(Supplément 20 euros)*

~~~

Veau de lait en 3 façons autour de la carotte des sables

~~~

Sélection de fromages par Célia de chez Bon & Vivant à Aubenas  
*(Supplément 8 euros)*

~~~

Pré-Dessert

~~~

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

*Tous les plats du menu peuvent être proposés à la carte.  
Toutes nos viandes sont garanties d'origine française.  
Tout changement engendre un supplément.*

*Taxe et service compris*





# Dégustation en 8 séquences

125 euros

*Accord Mets et Vins : 80 euros*

Mise en bouche

~~~

Tomate cœur de bœuf, vierge riviera, huile de basilic et sorbet feta

~~~

Brousse de l'Areilladou, petits pois en texture, truffe tuber aestivum et rabasse Ardéchoise

~~~

Truite fario, primavera de légumes verts, nage de coquillage vivifiée à la cardamome verte
Caviar « Sturia » disponible sur demande (20€ les 5 grammes)

~~~

Civet de homard, truffe tuber aestivum et petits légumes primeurs

~~~

Veau de lait en 2 façons autour de la carotte des sables

~~~

Sélection de fromages par Célia de chez Bon & Vivant à Aubenas

~~~

Pré-dessert

~~~

Choix de dessert à la carte

*(A commander en début de repas)*

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

*Servi uniquement pour l'ensemble des convives  
Toutes nos viandes sont garanties d'origine française.  
Tout changement engendre un supplément.*

*Taxe et service compris*





## À la carte

### Entrées :

Tomate cœur de bœuf, vierge riviera, huile de basilic et sorbet feta  
27 euros

Brousse de l'Areilladou, petits pois en texture, truffe tuber aestivum et rabasse Ardéchoise  
32 euros

### Plats :

Truite fario, primavera de légumes verts, nage de coquillage vivifiée à la cardamome verte  
*Caviar « Sturia » disponible sur demande (20€ les 5 grammes)*  
38 euros

Raviole ouverte de homard, tuber aestivum et petits légumes primeurs  
78 euros

Veau de lait en 3 façons autour de la carotte des sables  
52 euros

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

*Taxe et service compris*





# L'instant Douceurs

Par notre Chef Pâtissier Xavier Thill

« Le chocolat »

Pur Guanaja, croustillant cacao sorbet, sauce citronnée

« L'amande et l'abricot »

Autour des amandes d'Hervé Lauzier, sorbet abricot

« La framboise »

Framboise de nos vergers, fraîcheur coco, pétales meringués à l'estragon

*18 euros*

Ou

Assiette de fromages par Célia de chez Bon & Vivant à Aubenas

*15 euros*





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

**Théodore Zeldin**

