



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.





# Formule Déjeuner

Entrée + plat ou Plat + dessert : 28 euros

Entrée + plat + dessert : 34 euros

**Entrée**

**Plat**

**Dessert**

*Ce menu est uniquement disponible pour le déjeuner du mercredi au vendredi, hors jours fériés.  
Tout changement engendre un supplément.*

*Taxe et service compris*





# Balade en Ardèche

59 euros

*Accord Mets et Vins : 42 euros*

Mise en bouche

~~~

Cappelletti d'agneau ardéchois, blettes, truffe Tuber Melanosporum et consommé de bœuf  
à la cardamome noire

~~~

Cochon de Monsieur Boyrel marbré au boudin noir, cerfeuil tubéreux,  
vinaigre Macabeu du 17<sup>ème</sup> siècle et poivre Kerala

~~~

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

~~~

Pré-dessert

~~~

« La châtaigne »  
Châtaigne AOP, myrtille du plateau ardéchois

*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*





# Menu inspiration

84 euros

*Accord Mets et Vins : 54 euros*

Mise en bouche

~~~

Saint-Jacques dieppoise, truffe Tuber Melanosporum, topinambour et nage de barde à l'orge  
granola et whisky 'Caol Ila'

~~~

Dos de cabillaud confit, salsifis en texture, coquillages et nage au safran d'Ardèche  
*Supplément caviar « Sturia » disponible sur demande (4€/gramme)*

~~~

Cochon de Monsieur Boyrel marbré au boudin noir, cerfeuil tubéreux,  
vinaigre Macabeu du 17<sup>ème</sup> siècle et poivre Kerala

~~~

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*





# Menu truffes

## Tuber Melanosporum d'Ardèche

155 euros

*Accord Mets et Vins : 80 euros*

Ce menu sera composé de :

4 mets salés

~~~

Fromage truffé

~~~

1 met sucré

*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 :

Cappelletti d'agneau ardéchois, blettes, truffe Tuber Melanosporum et consommé de bœuf  
à la cardamome noire

28 euros

Saint-Jacques dieppoise, truffe Tuber Melanosporum, topinambour et nage de barde à l'orge  
granola et whisky 'Caol Ila'

38 euros

### Plats :

Dos de cabillaud confit, salsifis en texture, coquillages et nage au safran d'Ardèche  
*Supplément caviar « Sturia » disponible sur demande (4€/gramme)*

44 euros

Cochon de Monsieur Boyrel marbré au boudin noir, cerfeuil tubéreux,  
vinaigre Macabeu du 17<sup>ème</sup> siècle et poivre Kerala

52 euros

Lièvre à la royale, Candele gratinées au Manchego truffé

70 euros

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

*Taxe et service compris*





# L'instant Douceurs

Par notre Chef Pâtissier Xavier Thill

« La châtaigne »

Châtaigne AOP, myrtille du plateau ardéchois

« Le chocolat »

Soufflé pur guanaja, sorbet Komuntu

« La poire »

De nos vergers, crémeux café, sorbet poire William

*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**

