

# RESTAURANT LE VIVARAIS

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

Théodore Zeldin

# ESPRIT DU TERROIR

Mise en Bouche

~ ~ ~

L'escargot de la vallée de l'Eyrieux en ravioli,  
beurre moussoux persillé

~ ~ ~

Filet de truite Fario de la pisciculture de Mayres et queues d'écrevisses,  
pommes de terre fondantes et pleurotes

~ ~ ~

Fromage de chèvre de la ferme de Rochebesse,  
purée de cerise senteur lavande de « Aurélia Etienne - A portée de mains »

~ ~ ~

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

37 €



*Taxe et service compris*

# PLAISIR ET SAVEUR

Mise en Bouche

~~~

Les grenouilles de la Drôme de « Patrice François » en 2 façons,  
purée de coco blanc et coulis à l'ail des ours

25€

Ou

Foie gras de canard au cœur de griotte et thym,  
et gavotte croquante

23€

~~~

Filet de merlu, nage de coquillages et  
déclinaison d'asperges blanches et amandes de la Drôme

24€

Ou

Autour du lapin, poivrons confits et soubressade,  
fèves, petits pois, chorizo Ibérique et safran d'Ardèche

26€

~~~

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

~~~

Asperges de « Roques Hautes » et royale de foie gras,  
copeaux de vieille Mimolette, condiment de citron

29€

Ou

Langoustines marinées aux agrumes,  
mousse de haricots verts, bouillon de tête à l'ail des ours  
(Supplément caviar : 3€ le gramme)

28€

~~~

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

39€

Ou

Pavé de bar grillé et coquillages  
sur un risotto de céleri et coulis d'orties

41€

~~~

Autour de l'agneau de lait d'Ardèche,  
Carottes, houmous et purée de dattes aux agrumes

39€

Ou

Le bœuf Fin gras du Mezenc,  
Déclinaison d'asperges de « Roques Hautes » et morilles

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.

*Taxe et service compris*

# DEGUSTATION

Asperges de « Roques Hautes » et royale de foie gras,  
copeaux de vieille Mimolette, condiment de citron

~~~

Foie gras de canard au cœur de griotte et thym,  
et gavotte croquante

23€

~~~

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

39€

~~~

Raviole ouverte de homard bleu et petits légumes de printemps,  
jus de tête réduit

85€

~~~

Tournedos de bœuf façon Rossini,  
embeurrée de pommes de terre

48€

~~~

Assiette de fromages affinés  
par Josiane Deal (MOF)

~~~

Suggestion du chef pâtissier

89 €\*

**Accord Mets et Vins**  
**(à partir de 48€/personne pour 4 verres)**

Toutes nos viandes sont garanties d'origine française.

\*Tous les plats du menu peuvent être proposés à la carte  
Servi uniquement pour l'ensemble des convives

*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

Assiettes de fromages affinés  
par Josiane Deal (MOF)

9€

\*Toutes nos préparations à base de châtaignes sont réalisées avec des châtaignes AOP d'Ardèche des maisons Sabaton et Imbert