

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 mousseux persillé

~ ~ ~

Filet de truite Fario de la pisciculture de Mayres et queue d'écrevisse,
pommes de terre fondantes et pleurotes

~ ~ ~

« PéliSSonne » d'Ardèche et
purée de cerise senteur lavande de « Aurélia Etienne - A portée de mains »

~ ~ ~

Biscuit moelleux à la châtaigne, confit de mûres,
ganache montée de châtaignes et sorbet à la mûre

37 €



*Toutes nos viandes sont garanties d'origine française.

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

38€

~~~

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

## « Un air de Bourdaloue »

Pâte sablée aux amandes, crème d'amandes, poire Williams pochée, crème glacée à la pâte d'amandes AOP de Provence et brisures de dragées

## « Instant balinais »

Praliné croustillant de sésame, crémeux de sésame, le biscuit, la ganache et la mousse au chocolat Bali de la maison Valrhôna, crème glacée au chocolat et sésame blond

## « Velours de coco »

Purée d'avocat, palets fondants de pulpe de coco, suprêmes et sorbet de pamplemousse à la cannelle Alba.

## « La castagne »

Biscuit moelleux à la châtaigne, confit de mûres, ganache montée de châtaignes et sorbet à la mûre

14 €

Ou

Assiettes de fromages affinés  
par Josiane Deal (MOF)

9€

*Desserts réalisés par le Chef Pâtissier Jérémie Gruson*

*Taxe et service compris*