

RESTAURANT LE VIVARAIS

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

Théodore Zeldin

FORMULES DEJEUNER

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

COTE ENTREE

Suggestion du jour

COTE PLAT

Suggestion du jour

COTE DESSERT

Suggestion du jour

ESPRIT DU TERROIR

Mise en Bouche

~~~

La fameuse cousina ardéchoise  
et espuma de jambon Mangalica par Christophe Guèze

~~~

Comme un pot au feu, raviole de queue de bœuf,
petits légumes,
sauce à la moutarde aux épices

~~~

Fromage de chèvre de la ferme de Rochebesse,  
purée de cerise parfumée au thym de « Aurélia Etienne - A portée de mains »

~~~

« La Castagne »
Mousse de châtaignes* sur un sablé,
comptée de poires, croquant de chocolat Jivara et crème glacée de lait ribot

39 €

Ce menu vous est proposé :
- pour le déjeuner les jours ouvrés,
- pour le dîner les jours ouvrés excepté le vendredi soir



PLAISIR ET SAVEUR

Mise en Bouche

~~~

Compression de foie gras de canard  
au chocolat Guanaja et marrons d'Ardèche

23 €

Ou

Arlequin de calamar, déclinaison de topinambour,  
chips de betteraves et condiment d'agrumes

23 €

~~~

Pavé de veau en croûte de cèpes, déclinaison de butternut,
cébettes, cèpes et espuma persillée

25 €

Ou

Darne de loup, cœur de poire confite,
embeurrée de violines de Borée et nage de coquillage

24 €

~~~

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

~~~

Autour du canard et champignons fumés minute,  
écrasé de patate douce et graines de potimarron torréfiées

28 €

Ou

Les trois coquillages,  
l'huître gratinée, ceviché de couteaux, crémeux d'oursin  
et salpicon de légumes d'hiver

32 €

~~~

Noix de St Jacques justes poêlées,
houmous de pois chiches au safran d'Ardèche,
vinaigrette à l'orange

41 €

Ou

Lotte « au vert », déclinaison autour du brocoli
et jambon Mangalica de chez Christophe Guèze

43 €

~~~

Comme un mille-feuille de gibier aux truffes, crémeux de céleri,  
royale de châtaigne, jus réduit aux baies de genièvres

41 €

Ou

Pigeonneau de M. Chabert rôti sur l'os,  
gratin de salsifis, déclinaison de choux fleurs et choux de Bruxelles

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.

# DECOUVERTE

Compression de foie gras de canard  
au chocolat Guanaja et marrons d'Ardèche

23 €

~~~

Les deux coquillages,
l'huître gratinée, ceviche de couteaux,
et salpicon de légumes d'hiver

~~~

Raviole autour du homard truffée et légumes de saison,  
bouillon de tête

85 €

~~~

Ris de veau, risotto de panais,
cèpes, cerfeuil tubéreux et espuma au parmesan

48€

~~~

Assiette de fromages affinés  
par Josiane Deal (MOF)

~~~

Suggestion du chef pâtissier

79 €*

Toutes nos viandes sont garanties d'origine française.

Les midis du mardi au vendredi, ce menu est servi uniquement sur réservation.

Taxe et service compris

DEGUSTATION

Le chef du restaurant
Stéphane Polly
ainsi que sa brigade,
vous propose,
pour votre plus grand plaisir,
de vous laisser guider par
un menu autour de la truffe noire en

5 Services

Fromage

Dessert

135 €

185 € avec accord Mets et Vins

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

LE TEMPS DES DOUCEURS

« Le baba façon exotique »

Baba au vieux rhum parfumé aux épices,
mangue fraîche et vanille de Bora Bora,
sorbet de banane et fruits de la passion

« Le chocolat »

Crèmeux de chocolat noir Guanaja de la maison Valrhôna,
praliné à la fleur de sel,
crème brûlée et glacée au café

« Les agrumes »

Sablé et crèmeux au thé Earl Grey,
marmelade et espuma de pamplemousse,
déclinaison autour de trois agrumes,
crème glacée de chocolat blanc Opalys de la maison Valrhôna

« La Castagne »

Mousse de châtaignes* sur un sablé,
compotée de poires, croquant de chocolat Jivara
et crème glacée de lait ribot

16 €

Ou

Assiette de fromages affinés
par Josiane Deal (MOF)

12€

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

Taxe et service compris

LE PETIT VIVARAIS

Pour les jeunes gourmets, jusqu'à l'âge de huit ans, nous proposons,

COTE PLATS

Pièce de veau d'Ardèche et purée de pommes de terre,
quelques légumes du moment

Ou

Filet de poisson selon arrivage,
risotto Carnaroli au parmesan et légumes du moment

COTE DESSERTS

Deux boules de crème glacée maison
(parfums au choix selon la saison)

Ou

Moelleux au chocolat de la maison Valrhôna

Plat seul : 23€
Plat + dessert : 27€

Taxe et service compris