

Le Vivarais

"Bienvenue à ma table,
pour une immersion totale, je vous invite à déguster
mes plats en "bouchée parfaite", les viandes, les poissons
avec leurs garnitures, jus et condiments en une seule et même
bouchée pour ressentir pleinement les saveurs de ma cuisine."

Gastronomiquement Vôtre
Stephane
Jolly

Formule déjeuner

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

Côté Entrée

Entrée du jour

Côté Plat

Plat du jour

Côté Dessert

Dessert du jour

Ce menu est uniquement disponible pour le déjeuner
du mardi au vendredi, hors jours fériés

Taxe et service compris

Les Saveurs du Terroir

Mise en Bouche

~~~

L'escargot de la vallée de l'Eyrieux,  
violine de borée et persillade à ma façon

23 €

Ou

Foie gras de canard aux coings et cardamome,  
brioche feuilletée

24 €

~~~

La truite fario, déclinaison de lentille verte du Puy,
sauce safran bio d'Ardèche

26 €

Ou

Filet de cochon Mangalitza de Christophe Guèze
Autour de la châtaigne et butternut

27 €

~~~

Sélection de fromages affinés par Josiane Deal (MOF)

~~~

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

49 €

Toutes nos viandes sont garanties d'origine française.
Tous les plats du menu peuvent être proposés à la carte

Taxe et service compris

Le Gourmet

Mise en Bouche

~ ~ ~

Médailon de homard bleu,
le chou dans tous ses états

30 €

Ou

Raviole de queue de bœuf au navet boule d'or
escalope de foie gras de canard et champignons de nos forêts

31 €

~ ~ ~

Noix de Saint Jacques et
déclinaison de topinambour, jus de barbe à l'orge granola tourbé

42 €

Ou

Médailon de lotte roté, autour du céleri et
capuccino de coquillages

44 €

~ ~ ~

Le lièvre en deux façons,
à la royale et confit, autour des légumes d'automne

46 €

Ou

Pavé de bœuf d'Ardèche à la moelle,
oignons confits, pomme soufflée et jus réduit de vin rouge

45 €

~ ~ ~

Sélection de fromages affinés par Josiane Deal (MOF)

~ ~ ~

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

69 €

Tous les plats du menu peuvent être proposés à la carte
Toutes nos viandes sont garanties d'origine française.

Taxe et service compris

Le Dégustation

Le Chef Stéphane Polly et son équipe vous proposent

un menu Dégustation en 7 services

au Grès des Saisons et du Terroir Ardéchois

Ce menu Vous est Proposé à 109€

ou

Avec accords Mets et Vins à 165€

**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

L'instant douceurs

par notre Chef Pâtissier Xavier Thill

« Le Miel »

Parfait glacé au miel de fleurs,
pollen et gel au vinaigre de miel de lavande

« Pomme & Céleri »

Comme une tatin à ma façon,
feuilleté crémeux manzana,
sorbet citron céleri

« Le chocolat Tulakalum »

en crémeux, gavottes croustillante,
sablé fleur de sel

« La châtaigne »

Dans tous ses états, marmelade d'orange

16€

Ou

Assiette de fromages affinés

par Josiane Deal
(MOF) à Vaison-La-Romaine

12€

Pour les Petits Gourmands

jusqu'à l'âge de huit ans, nous proposons,

Pour commencer...

Pièce de viande d'Ardèche,
quelques légumes du moment

Ou

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

Pour finir...

Deux boules de crème glacée à la vanille de Tahiti

Ou

Moelleux au chocolat de la maison Valrhôna

Plat seul : 23€

Plat + dessert : 27€

Taxe et service compris

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

Théodore Zeldin