



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

~~~

Tarte fine aux escargots de la vallée de l'Eyrieux, cresson de fontaine et mousse légère à la tomme de brebis 'Maud Ponzio'

~~~

Truite rose d'Ardèche, écrevisse, céleri en texture, sabayon coraillé

~~~

*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

~~~

Longe de thon rouge ikejime de méditerranée, ponzu et navet croquant

~~~

Truite rose d'Ardèche, écrevisse, céleri en texture, sabayon coraillé

Ou

Bar grillé, chou kale croustillant, tartare de couteaux, caviar Sturia et nage de coquillage herbacée  
*(Supplément 20 euros)*

~~~

Bœuf des Monts d'Ardèche maturé par nos soins, feuille à feuille de pannais à la cardamome noire
et toast iodé

~~~

*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 découverte

125 euros

*Accord Mets et Vins : 80 euros*

Ce menu sera composé de :

5 mets salés

~~~

Sélection de fromages par Célia de chez Bon & Vivant à Aubenas

~~~

2 mets sucrés



*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 :

Tarte fine aux escargots de la vallée de l'Eyrieux, cresson de fontaine et mousse légère à la tomme de brebis 'Maud Ponzio'

24 euros

Longe de thon rouge ikejime de méditerranée, ponzu et navet croquant

32 euros

### Plats :

Truite rose d'Ardèche, écrevisse, céleri en texture, sabayon coraillé

39 euros

Bar grillé, chou kale croustillant, tartare de couteaux, caviar Sturia et nage de coquillage herbacée

69 euros

Bœuf des Monts d'Ardèche maturé par nos soins, feuille à feuille de pannais à la cardamome noire et toast iodé

54 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 coco »

Glacée, et croustillante, pétales meringués à l'estragon, sauce framboise fraîche

*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**

