

# RESTAURANT LE VIVARAIS

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

Théodore Zeldin

# PLAISIR ET SAVEUR

Mise en Bouche

~~~

Filet de maquereau mariné et marqué au fer,  
légumes provençaux

23 €

Ou

Foie gras de canard mi-cuit,  
fraise et rhubarbe

23 €

~~~

Filet d'omble chevalier,  
déclinaison autour du fenouil et nage au safran d'Ardèche

25 €

Ou

Le lapin\* en deux façons, poivrons confits, chorizo Ibérique et poulpe grillé,  
spaghetti de courgettes

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

~~~

Foie gras de canard poêlé aux pêches plates,  
mélisse, espuma de pamplemousse et badiane

28 €

Ou

L'araignée de mer et fraîcheur de concombre,  
sorbet à l'oseille

32 €

~~~

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

39 €

Ou

Tronçon de turbot rôti, émulsion coraillée,  
truffe blanche d'été et mousseline de céleri

43 €

~~~

Pigeonneau\* de 'Mr Chabert' en deux services,  
polenta à l'oseille et condiment au cassis

38 €

Ou

Le bœuf Fin gras du Mézenc\*,  
artichauts et pommes de terre fondantes au jambon Mangalica,  
bagna cauda

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

Foie gras de canard mi-cuit,  
fraise et rhubarbe

23 €

~~~

L'araignée de mer et fraîcheur de concombre,  
et sorbet à l'oseille

32 €

~~~

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

39 €

~~~

Cœur de ris de veau\*,  
pommes Anna à la truffe tuber aestivum,  
jus réduit et vinaigrette à la rabasse

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 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 des produits de saison en

6 Services

Fromage

Dessert

99 €

**150 € 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 seulement**

*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

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

# LE PETIT VIVARAIS

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

## COTE PLATS

Pavé de bœuf Charolais 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*