

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

Entrée du jour

COTE PLAT

Plat du jour

COTE DESSERT

Dessert du jour

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

Taxe et service compris

SAVEURS DU TERROIR

Mise en Bouche

~~~

Opéra de foie gras de canard,  
cœur de cerise et griotte au thym, truite fumée  
24€

Ou

Filet de rouget barbet, escabèche au safran Bio d'Ardèche  
caviar d'aubergine et olive noire  
23€

~~~

Filet de truite fario comme une bouillabaisse,
petits légumes et houmous
26€

Ou

Le caneton,
aux épices douces et en cromesquis,
Déclinaison de haricots verts et tomates séchées
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

GOURMET

Mise en Bouche

~~~

Foie gras de canard poêlé,  
pêche verveine et fraîcheur de pamplemousse

30€

Ou

Tartare de tourteau et langoustine,  
crémeux combava, pickles de concombre et condiment passion

---Caviar Oscière 3€/gramme ---

36€

~~~

Filet de Saint-Pierre juste poêlé,
déclinaison de fenouil et gelée d'agrumes

42€

Ou

Homard et poulpe grillé,
autour du petit pois et rhubarbe

49€

~~~

Déclinaison d'agneau de pays,  
risotto d'orge biscuité et artichaut dans toutes ses formes

45€

Ou

Pigeonneau de la maison Chabert rôti sur l'os,  
houmous, agrumes et datte Medjoul

47€

~~~

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*

# DÉGUSTATION

Brousse d'Ardèche à la truffe d'été,  
petits légumes croquants

34€

~~~

Tartare de tourteau et langoustine au caviar,
crémeux combava, pickles de concombre et condiment passion

~~~

Filet de Saint-Pierre juste poêlé,  
déclinaison de fenouil et gelée d'agrumes

42€

~~~

Raviole ouverte de homard,
petits légumes et tuber aestivum, bisque émulsionnée

89€

~~~

Filet de bœuf truffé,  
déclinaison de haricots verts et tomates confites

49€

~~~

Comme une Pavlova,
harmonie de fruits rouges et fraîcheur framboise

109€

165€ avec accords 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

LE TEMPS DES DOUCEURS

Par le Chef Pâtissier Xavier Thill

« Le Miel »

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

« Autour des fruits rouges »

Comme une tartelette,
fruits rouges en crémeux et baies fraîches,
sorbet de framboise

« La pêche »

Dans tous ses états,
sorbet de citron et verveine

« Le chocolat Caramelia »

Agrumes et fruits de la passion,
crème glacée au chocolat noir Guanaja,
maison Valrhôna

16€

Ou

Assiette de fromages affinés

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

12€

LE PETIT VIVARAIS

Pour les jeunes gourmets, 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€