



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

~~~

Cappelletti d'agneau ardéchois, blettes, truffe Tuber Melanosporum et consommé de bœuf  
à la cardamome noire

~~~

Cochon de Monsieur Boyrel marbré au boudin noir, cerfeuil tubéreux,
vinaigre Macabeu du 17^{ème} siècle et poivre Kerala

~~~

*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

~~~

Saint-Jacques dieppoise, truffe Tuber Melanosporum, topinambour et nage de barde à l'orge
granola et whisky 'Caol Ila'

~~~

Dos de cabillaud confit, salsifis en texture, coquillages et nage au safran d'Ardèche  
*Supplément caviar « Sturia » disponible sur demande (4€/gramme)*

~~~

Cochon de Monsieur Boyrel marbré au boudin noir, cerfeuil tubéreux,
vinaigre Macabeu du 17^{ème} siècle et poivre Kerala

~~~

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 truffes

## Tuber Melanosporum d'Ardèche

155 euros

*Accord Mets et Vins : 80 euros*

Ce menu sera composé de :

4 mets salés

~~~

Fromage truffé

~~~

1 met sucré

*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 :

Cappelletti d'agneau ardéchois, blettes, truffe Tuber Melanosporum et consommé de bœuf  
à la cardamome noire

28 euros

Saint-Jacques dieppoise, truffe Tuber Melanosporum, topinambour et nage de barde à l'orge  
granola et whisky 'Caol Ila'

38 euros

### Plats :

Dos de cabillaud confit, salsifis en texture, coquillages et nage au safran d'Ardèche  
*Supplément caviar « Sturia » disponible sur demande (4€/gramme)*

44 euros

Cochon de Monsieur Boyrel marbré au boudin noir, cerfeuil tubéreux,  
vinaigre Macabeu du 17<sup>ème</sup> siècle et poivre Kerala

52 euros

Lièvre à la royale, Candele gratinées au Manchego truffé

70 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 poire »

De nos vergers, crémeux café, sorbet poire William

*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**

