

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 ENTREES

Suggestion du jour

COTE PLATS

Suggestion du jour

COTE DESSERTS

Suggestion du jour

ESPRIT DU TERROIR

Mise en Bouche

~~~

L'escargot de la vallée de l'Eyrieux en ravioli,  
beurre moussoux persillé

~~~

Filet d'omble de fontaine de la pisciculture de Mayres,
queues d'écrevisses,
pommes de terre fondantes et pleurotes

~~~

Fromage de chèvre de la ferme de Rochebesse,  
purée de cerise parfumée au thym de « Aurélia Etienne - A portée de mains »

~~~

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

39 €

Ce menu vous est proposé uniquement les midis en semaine



Taxe et service compris