

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

L'escargot de la vallée de l'Eyrieux en deux façons,
haricots Chevrier

COTE PLAT

Darne de loup, cœur de poire Williams
et risotto Carnaroli au vieux parmesan

COTE DESSERT

Sphère de sucre soufflé,
mangue et fruit de la passion

SAVEURS DU TERROIR

Mise en Bouche

~~~

Saucisse d'escargots de la vallée de l'Eyrieux,  
gigolettes de grenouilles meunières,  
haricots Chevrier et crème d'ail noir

24 €

Ou

Nougat de foie gras de canard, meringue croustillante,  
gelée de canard épicée

23 €

~~~

Filet de truite Fario, déclinaison de lentilles vertes du Puy,
émulsion à l'orange

24 €

Ou

La canette : le filet juste poêlé, la cuisse confite,
petits pois et coppa de cochon Mangalica de la maison Guèze

25 €

~~~

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

~~~

L'asperge verte, jaune d'œuf de poule confit à 63°,  
morilles et sabayon au sarrasin torréfié

29 €

Ou

Langoustine juste cuite, tartare de pinces aux agrumes,  
avocat et chayote

Supplément de caviar : 3€/gramme

33 €

~~~

Rouget barbet et rascasse, comme une bouillabaisse au safran d'Ardèche

42 €

Ou

Pavé de daurade royale grillée,
petis pois et jambon de cochon Mangalica, sauce de crustacés

41 €

~~~

Le bœuf Fin Gras du Mézenc AOP en émincé et en cannelloni à la moelle et à l'ail des ours,  
carotte des sables et jus de daube « senteur de cistre »

43 €

Ou

Autour de l'agneau de lait d'Ardèche,  
ail doux et amandes de chez « Hervé Lauzier », jus simplement réduit

44€

~~~

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

Saucisse d'escargots de la vallée de l'Eyrieux,  
gigolettes de grenouilles meunières,  
haricots Chevrier et crème d'ail noir

~~~

Langoustine juste cuite et caviar,
avocat et chayote

~~~

Homard bleu de Bretagne grillé,  
sabayon coraillé et artichaut  
89€

~~~

Ris de veau,
risotto Carnaroli aux asperges vertes et morilles,
jus réduit
49€

~~~

Assiette de fromages affinés  
par Josiane Deal (MOF)

~~~

Suggestion du Chef pâtissier

79€

Toutes nos viandes sont garanties d'origine française.

Ce menu est proposé pour les dîners de semaine et tout le week-end,
et sur réservation pour les déjeuners du mardi au vendredi.

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 selon son inspiration en

6 Services

Dessert

119 €

180 € 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 uniquement

Taxe et service compris

LE TEMPS DES DOUCEURS

« Sphère tout chocolat Valrhôna »
cœur de Guanaja, crémeux de gianduja,
sablé et sorbet au chocolat blanc

« Comme une tarte au citron »
compotée d'agrumes et meringue à la bergamote,
sorbet au thym citron

« Mousse de cannelle et banane caramélisée »
sablé basque et chocolat Dulcey,
sorbet fromage blanc de l'Areilladou

« Tout autour du marron AOP d'Ardèche »
des maisons Imbert et Sabaton,
myrtille et panna cotta vanille

16 €

Ou

Assiette de fromages affinés
par Josiane Deal (MOF)

12€

LE PETIT VIVARAIS

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

COTE PLATS

Pièce de veau d'Ardèche 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