



@LaTivolliere
www.lativolliere.com

*L'union parfaite entre
finesse culinaire et nectars divins...*

Les créateurs

Au détour de son parcours, Samuel croise Alexandrine sur son chemin, un duo qui deviendra rapidement inséparable. Leur rencontre il y a quelques années est le point de départ d'une audacieuse aventure commune : celle de concrétiser leur rêve ensemble. Alexandrine, diplômée en œnologie et passionnée des grands crus français, évolue dans des établissements prestigieux en tant que sommelière aux côtés de maîtres hôteliers les plus renommés.

Le tandem saisit alors l'opportunité de fusionner leurs passions, créant ainsi l'alliance parfaite entre haute gastronomie et vins d'exception.

"Nous avons choisi de vivre cette aventure main dans la main, car c'était une évidence. Aujourd'hui, nous vivons de notre passion", nous confie-t-elle avec un sourire complice. "Samuel était destiné à devenir chef, dès qu'il parle de cuisine, ses yeux s'illuminent... !"



Samuel DIDIER
Chef cuisinier

Alexandrine ROBERT
Cheffe sommelière



Restaurant Gastronomique *Saint-Marcellin*

Prendre le temps de déguster chaque bouchée...

Si vous avez déjà découvert notre carte...
Les chefs se feront un plaisir de créer des recettes pour ravir vos papilles
et vous faire voyager dans notre univers culinaire...

Végétarien(ne)s...

Signalez-nous tous régimes alimentaires spécifiques.
Nos chefs s'adaptent et vous créerons des plats personnalisés...

Menu

Au fil du temps et des saisons

Raviole d'escargot arc en ciel

Persillade dans l'air du temps - Tempura d'escargot et condiment menthe

Ou

Comme un poisson pané

Tartare de truite aux agrumes frit - Salade d'algues aux épices du soleil levant - Écume d'anguille fumée

Ou

Foie gras aux épices festives

Cuit dans une sangria - Ecume pain d'épices et sa brioche en fleur - Confit d'échalottes à la grenadine

Noisette d'agneau de chez Didier Alibe

Cuisson parfaite velours vert jus corse et polenta crémeuse aux herbes et abricot sec

Ou

Truite fario de chez Murgat

Cuisson unilatérale beurre blanc de truite Hollandaise d'écrevisse -

Granola sésame piment et crème de roquette

Ou

Retour de chasse

Merveille feuilletée de biche jus de viande acidulé

Fromage sec ou blanc

Du chou fleur ? ... En dessert ?

Ou

Dessert à butiner avec l'or liquide de Patrice

49€*

*Profitez d'un service supplémentaire (au choix) pour le menu à 65€

Menu

Balade gourmande

Les chefs vous emmènent dans leur univers gastronomique, en vous faisant découvrir notre cuisine en 11 services ... avec des proportions adaptées.

Vous retrouverez dans ce menu :

Mise en Bouche

3 entrées

3 plats

Trou normand

Pré-fromage

Fromage

Pré-dessert

Dessert

90€



Accords mets & vins

Laissez-vous séduire par nos vins d'exception et l'expertise de notre Cheffe Sommelière.

Optez pour cette formule et dégustez un verre en accord avec chaque plat de votre menu...

Accord à
30€/pers

Menu
"Au fil du temps et des saisons"

Accord à
48€/pers

Menu
"Balade gourmande"



Menu du marché

Découvrez notre menu du marché tous les midis du lundi au vendredi sauf le mercredi !

30€

Menu enfants "Les petits Tivolliers !"

Les enfants doivent se régaler et découvrir de nouvelles saveurs tout autant que les parents !

Raison pour laquelle vous n'avez plus qu'à choisir un plat du menu au fil du temps et des saisons ...

Mise en bouche

et

Plat au choix

(présent dans le menu "Au fil du temps et des saisons")

et

Dessert

Verre de sirop

18€



Contact

Plaisir gourmand ... Restaurant Gastronomique Saint-Marcellin

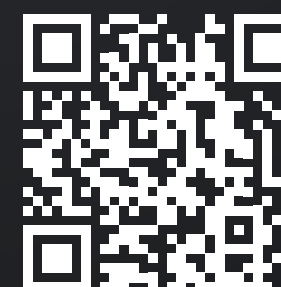
Chateau du Mollard - 38160 Saint-Marcellin

04 76 38 21 17
contact@lativolliere.com

Nous vous accueillons...

Midi DU LUNDI AU DIMANCHE (SAUF LE MERCREDI)

Soir VENDREDI ET SAMEDI



@LaTivolliere
www.lativolliere.com

L A T I V O L L I È R E
la cuisine commence
là où les mots s'arrêtent