



*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 du marché

Découvrez tous les midis du lundi au vendredi, sauf le mercredi  
notre menu du marché à 30€ !

# Menu

## Au fil du temps et des saisons

### L'omble de la rose

Gravelax d'omble chevalier de la maison Murgat - Condiment floral

*Qu*

### Foie gras ris de veau et compagnie

Pressé de foie gras, ris de veau aux morilles coppa et sablé noisettes - Condiment main de bouddha

*Qu*

### Paté croute de pintade

Pintade de la famille Martin notes vanillées et sirop de thym - Cœur de laitue braisée

### Autruche des terres froides

Comme un tataki grillé au barbecue chinois -

Pommes paolo, poireaux fumés sauce barbecue de fruits rouges aux notes asiatiques - Jus corsé

*Qu*

### Noisette de cerf de chasse Alsacienne

Textures autour de la carotte - Jus de carcasse

*Qu*

### Truite confite aux notes exotiques

Truite arc en ciel confite aux agrumes - Salade de fruits exotiques

Fromage sec ou blanc

### Parfait glacé chartreuse noisette et chocolat

*Qu*

Millefeuille celeri et ananas

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 enfants

## "Les petits Tivolliers !"

Les enfants doivent se régaler, 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

+

Plat au choix

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

+

Dessert

Verre de sirop

18€



## Contact

Plaisir gourmand ...  
Restaurant Gastronomique  
Saint-Marcellin

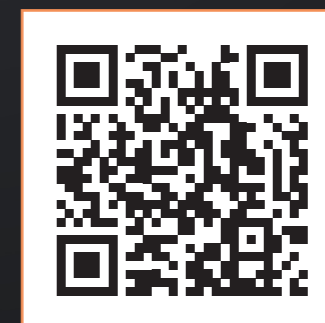
Chateau du Mollard - 38160 Saint-Marcellin

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