



*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

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

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

DE CHARPEY À MARGES

Asperges en tournedos, lard de colonata et sabayon aux agrumes

ENTRE LE JAPON ET L'ITALIE

Foie gras poché au wasabi, yuzu et focaccia au miel

OREILLER DE LA BELLE AUBRE MAISON ROSSAT

Charcuterie d'exception élaborée à partir de viande de porc de la Maison Rossat, agrémentée de morilles, de foie gras et de persil

OMBLE CHEVALIER CHARLES MURGAT

Farce fine à l'estragon, patates douces, fenouil et fraises

CHEVREUIL DES CHASSES D'ALSACE

Pommes de terre au foin, jus de carcasse tomaté et filets en carpaccio

POULET FERMIER RÔTI COMME UN DIMANCHE

Garnitures printanières

FROMAGES

Selection de nos producteurs ou faisselle

INDICE 10

Avocat, fruit de la passion, rhubarbe et sésame

CHOCOLAT VALRHONA MANJARI

Et poivre de Timut

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