



@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

Menu

Au fil du temps et des saisons

Renaissance d'asperge

Qu

Texture d'oeuf

Salade aromatique - jambon de sanglier

Qu

Pâté en croûte entre terre et rivière

Ré interprétation des classiques

Cabri de la ferme des palmiers

Qu

Roulade de porc Rossat

Et Lard de colonata

Qu

Nacre de sandre en croûte d'herbes fraîches

Texture fenouil

Fromage sec ou faiselle

Vanille et noix de pékan

Qu

Promenade de printemps

Olive fraise burrata et basilic

53€*

*Profitez d'un service supplémentaire
(au choix) pour le menu à 69€



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€

