



@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



*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 32.50 € !

Menu Au fil du temps et des Saisons

Du foie gras et des fraises

ou

Pâté en croûte de canard

ou

La Courgette

Le Chevreuil

“ En souvenir de mon grand-père ”

ou

Volaille basilic et citron

ou

Sandre avec passion et tradition

Fromages secs ou faisselle

Douceur de fenouil,
framboise et agastache

ou

Entre pêche et vigne

Profitez d'un service supplémentaire au choix
pour le menu à 69 euros

53 €

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

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

2 plats

Trou normand

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

JEUDI (DE JUIN A OCTOBRE)



@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