



@LaTivolliere  
[www.lativolliere.com](http://www.lativolliere.com)

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



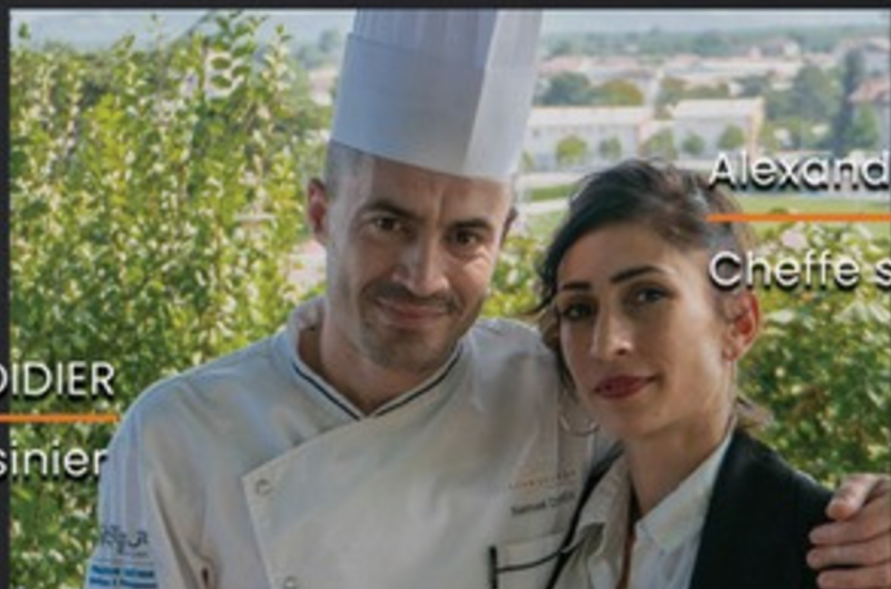
# L'union parfaite entre finesse culinaire et nectars divins...

## 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





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 32.50 € !

Foie gras vin de noix, pomme et vanille

*ou*

Pâté en croûte façon lièvre à la royale

*ou*

La truite rose en fraîcheur

Le Cerf des chasses françaises

*ou*

Caille renversée châtaignes et potimarron

*ou*

Cabillaud agrumes et épinards

Fromage sec ou faisselle

La Noisette de Noël

*ou*

Gourmandise mielée au citron

Menu

Au fil du temps

et des

Saisons

LA TIVOLLIERE  
la cuisine commence  
là où s'arrêtent les mots

53 €

# 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](mailto:contact@lativolliere.com)

## Nous vous accueillons...

**Midi** DU LUNDI AU DIMANCHE (SAUF LE MERCREDI)

**Soir** VENDREDI ET SAMEDI

JEUDI ( DE JUIN A OCTOBRE )



Tivolliere

L A T I V O L L I E R E  
la cuisine c'est l'art de vivre



# Menu de Fêtes

Mise en bouche

---

Comme un gravelax de maquereau

---

Le foie gras tout chaud

---

Saint Jacques variation de chou

---

L'agneau en farce inversée

---

Brie truffé

---

Bûche de Noël marron amande et cassis



100 €





# "L'éclat de l'or noir"

Menu truffe

Amuse bouche

---

Truite rose tonato

---

Coustillant d'escargot,  
douceur d'ail

---

La saint jacques panais  
algues

---

Le lapin cuit lentement  
carbonara d'endive

---

Cappuccino truffé

---

Caramel vanille et chocolat

