



@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



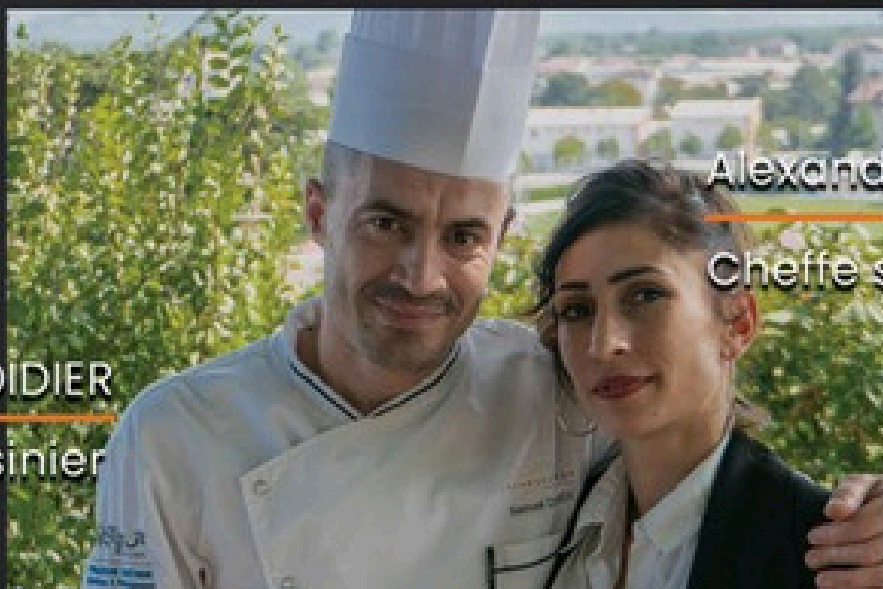
*L'union parfaite entre
finesse culinaire et nectars divins...*

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

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 € !

Menu Au fil du temps et des Saisons

Truite fario fraîcheur
d'agrumes
ou
Mon andouille
Pâté croute comme une
andouillette moutarde
ou
Les asperges

Pigeon maison Chabert
Espuma de pomme de terre
façon dauphinois cuisses
confites et noix

ou

Maigre cuisson subtile
jeu autour du petit pois
ou

Veau mariné aux notes
pimentées et Légumes
printaniers

fromage sec
ou fromage
blanc

Texture de cacahuète
ou
Fraise et basilic

53 €

LA TIVOLLIERE
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

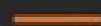
+

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)





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