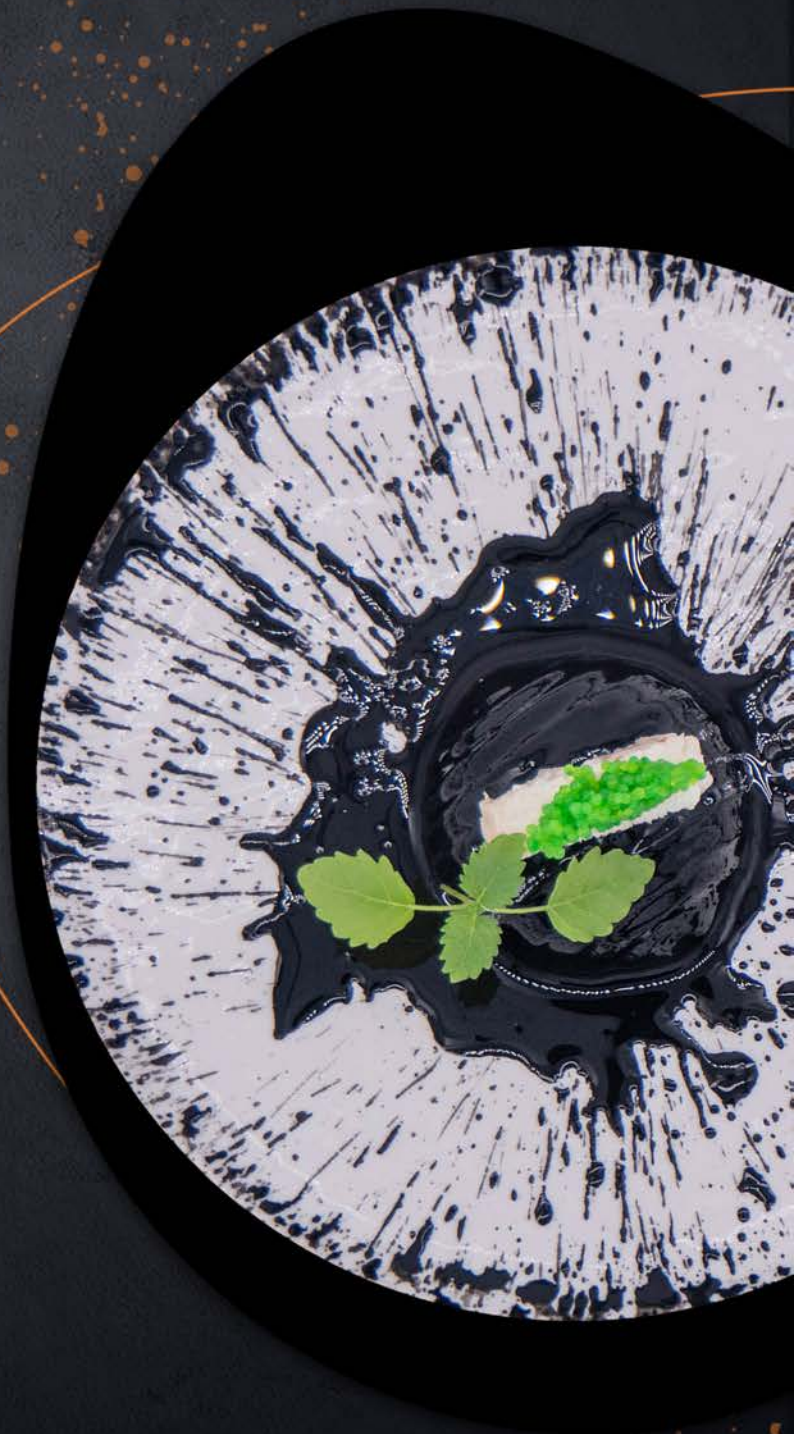


L A T I V O L L I È R E

la cuisine commence
là où les mots s'arrêtent

Menu



@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

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 toutefois vous êtes pressé(es), merci de nous le signaler en début de service.

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

Au fil du temps et des saisons

Pressé de porc des mals-aimés en monochrome
jeux de textures d'aromates et aromatiques

Qu

Bijou de truite

Ricotta fraîcheur, crème encre de seiche

Qu

Carpaccio de chevreuil, Comme un grand veneur, Frites en 3 cuissons

Clin d'oeil à mon chef

Pigeon cuisson parfaite maison Chabert

Glace de carcasse, Purée de pomme de terre grillées

Cuisse confite au foie gras, Condiment poivrons, abricot et romarin

Espuma gésiers

Qu

Cœur de saumon de fontaine de la pisciculture Murgat

Berlingot de betterave et farce fraîcheur

Cromesqui de riz coriandre œuf de poisson yuzu

Qu

Volaille cuisson parfaite de la maison Martin contisé au praliné de noix

Velour de noix au curry

Jus de carcasse au vinaigre de framboise

Fromage sec ou blanc

Ballade en sous-bois

Cèpe, meringue, chocolat et chartreuse

Qu

Trompe l'œil de tomate

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 et 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

et

Plat au choix

(présent dans le menu "Au fil du temps et des saisons")

et

Dessert

Verre de sirop

18€

Nos producteurs locaux

La ferme de Toutes Aures de Brion

La ferme de Rossat de Saint-Vérand

Petit Montchardon de Izeron

Maison Martin de Saint-Sauveur

GAEC Lacour de Saint-Michel

SCCI La clef des Sables de Saint-Lattier

Les truites d'Izeron

Charles Murgat d'Izeron

Foro Marée et Vendée Crustacés à la Criée des Sables D'Olonne

La ferme du Palmier de Chatte

Fromagerie le Murinois

La ferme Antonine de Saint-Antoine-de-l'Abbaye

La ferme intégrale de la Baume d'Hostun

La ferme de Marlaine de Têche

La ferme du Cairn de Beaulieu

La ferme du Grand Bois de Chatte

Fabien Barneron de Charpey

Gochampi38 de Vinay

Coq'2 Noix de Cognin-les-Gorges

Fleur Délice de Saint-Vincent-la-Commanderie

Interfruits_Primeur à Romans-sur-Isère

Balsamerie La Clandestine de Izeron

Patrice Reynaud / Apiculteur à Génissieux

Les chocolats Valrhona à Tain l'Hermitage

La rivière des pains de Chatte

Tetras Byre de Vinay

Micro brasserie Tarz' de Saint-André-en-Royans

Café Fraica au Fontanil-Cornillon