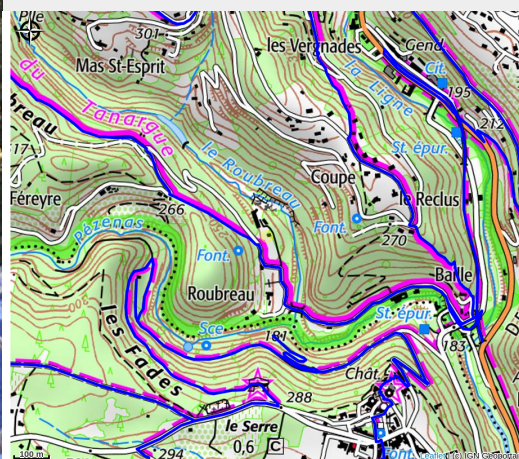


# Restaurant Le Domaine de l'Eau Vive

VAL DE LIGNE



Crédit photo : Domaine de l'Eau Vive à Largentière (Ardèche, Sud de la France)



*Dans le jardin d'un ancien moulinage du 18ème siècle, au calme absolu, le chef vous propose un à deux menus différents chaque jour. Cuisine à base de produits frais, de saison, du potager ou locaux. Ouvert uniquement le soir. Réservation conseillée.*

## Infos pratiques

Categorie : Restaurants

# Description

Notre Chef, Christophe Simode, est un amoureux du goût et du travail bien fait. Christophe a été formé à l'Ecole Ferrandi à Paris. C'est un défenseur d'une cuisine authentique et créative composée de produits locaux et de saison.

Cuisine bonifiée au fil de l'année par les récoltes de notre propre potager et de ses aromatiques :

Au menu, vous pourrez croiser :

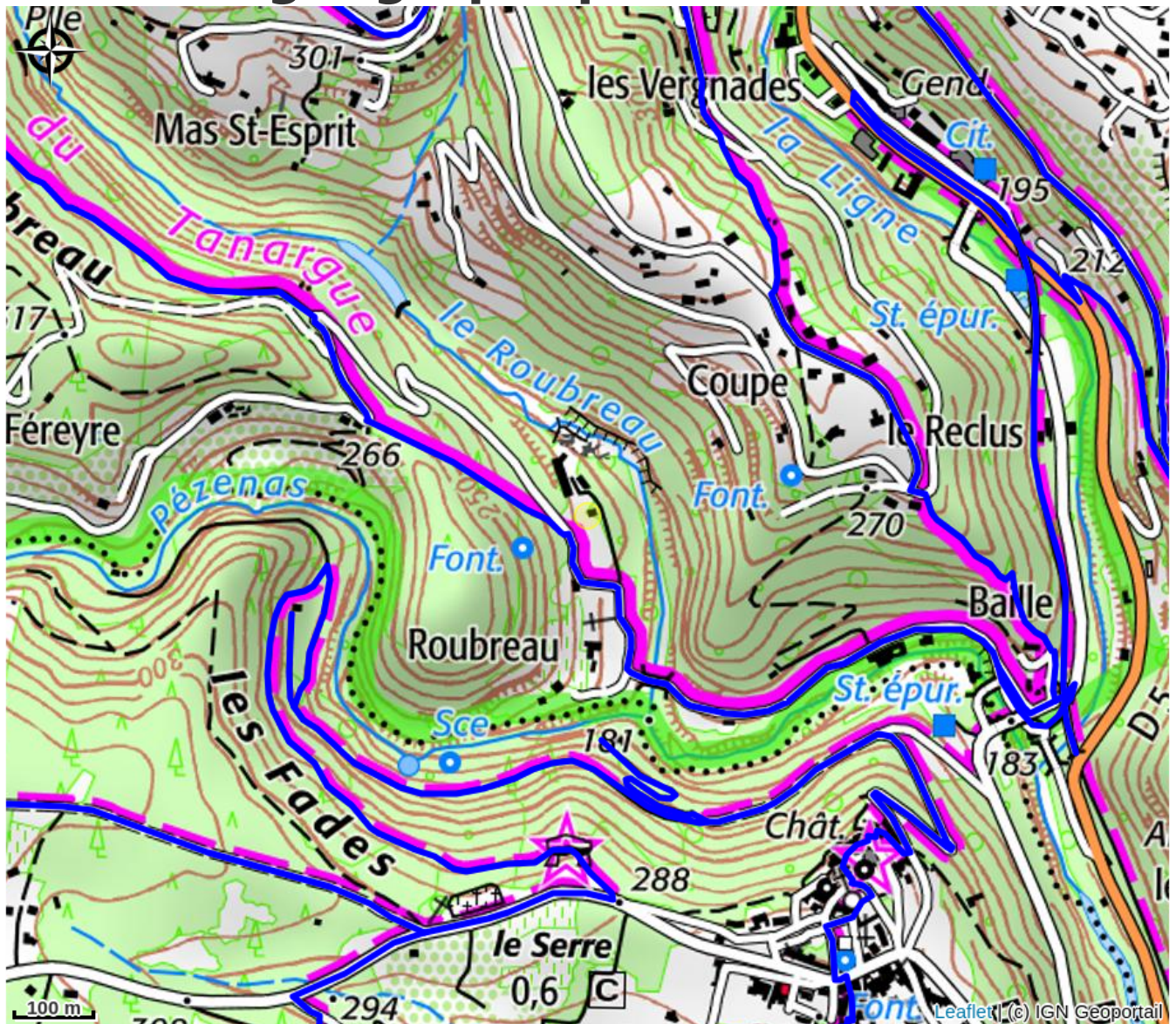
Saint-Jacques et Betteraves en carpaccio, Salade de Magret Fumé Maison, Cassolette de Caillettes aux Cêpes, Cappuccino de Lentilles et son espuma de Foie gras, Tomates du Jardin et sa Mozzarella di Bufala, Panna Cotta de Foie gras et son crumble à la Châtaigne, Filet de Rougets sur lit de Tapenade d'olives noires, Mousseline de Poissons au Chorizo, ...

Magret de Canard laqué au Miel de Châtaignier, Filet d'Omble Chevalier sauce Citronnelle, Suprême de Pintade d'Ardèche au Balsamique, Pavé de Veau et sa compotée d'Oignons rouge, Pluma de Porc à la Châtaigne, Dos de Cabillaud au beurre rose, Pavé de Lotte à la Sauge du jardin, ...

Purée de Lentilles corail, Céleris ou Betteraves, Fondue de Poireaux à la Coco, Crique ardéchoise, Courgettes, Aubergines et Champignons rôtis, Tomates à la provençale, Ecrasé de Pomme de terre à l'huile d'Olives,

Charlotte Coco Ananas, CheeseCake au Citron vert, Entremet Maison à la Figue du jardin, Bavarois Chocolat Praliné ou Pistache, Parfait aux Fruits rouges, Pavlova et Feuilleté Citron, Crème brûlée aux Myrtilles,...

# Situation géographique



# Toutes les infos pratiques

## Informations pratiques

### Ouverture:

Du 07/04 au 31/08, tous les jours.  
Tous les soirs, du lundi au samedi.

Du 01/09 au 31/10/2023, tous les mardis, mercredis, jeudis, vendredis et samedis.  
Uniquement le soir.

### Tarifs:

Menu dégustation : de 23 à 27 € (de 7 à 12 ans)

Menu enfant : de 9 à 17 € (de 2 à 6 ans)

Menu du jour : 36 € (Au choix entre 2 entrées, entre 2 plats et entre 2 desserts).

Petit-déjeuner adulte et enfants dès 7 ans: 14 euros - enfants de 2 à 6 ans : 9 €.

### Modes de paiement:

Carte bancaire/crédit, Chèque, Chèque-Vacances Classic, Espèces

### Services:

Hébergement, Accès Internet Wifi

*Fiche mise à jour par Office intercommunal du tourisme en Val de Ligne le  
02/10/2023*

## Contact

758 Chemin du Roubreau

07110 Largentière

Tél. 04 75 89 20 53

[reservation@domaine-de-leauvive-  
largentiere.com](mailto:reservation@domaine-de-leauvive-largentiere.com)

[http://www.domaine-de-leauvive-  
largentiere.com](http://www.domaine-de-leauvive-largentiere.com)