PROVENCE
HOME
L'AGENCE IMMOBILIÈRE DU LUBERON
Vivre le Luberon

RESTAURANT

Le Vivier

LE JARDIN SECRET EN BORD DE SORGUE ÉTOILÉ MICHELIN

LA SIGNATURE GASTRONOMIQUE

Passionné de vin et de gastronomie, Patrick Fischnaller vous accueille au Vivier avec décontraction, entouré de son chef de cuisine Romain Gandolphe, dans un cadre contemporain et chaleureux. Surplombant la Sorgue nonchalante, la terrasse du Vivier est un havre de douceur bucolique au-dessus des truites qui fraient sous les branches des saules.
Etoilé Michelin depuis 2008, la signature du Vivier c'est l'éclectisme de la cuisine traditionnelle revisité par une touche de modernité et une volonté de démocratisation. L'incontournable, le pithiviers de pigeon du Comtat aux cèpes et foie gras, simplement exceptionnel ! Le Pressé de foie gras & anguille fumée, le dos de bar en vapeur de truffe, asperges de pays vous surprendront délicieusement... Les fromages affinés par le maître fromager Pellegrini, tout est réuni pour vous faire découvrir des produits et des vins régionaux magnifiques.

> « Contrairement aux lieux communs sur le provençal, ici c'est la rencontre et le partage avec des passionnés, l'authenticité des lieux, des hommes, des terroirs. »

THE CULINARY SIGNATURE

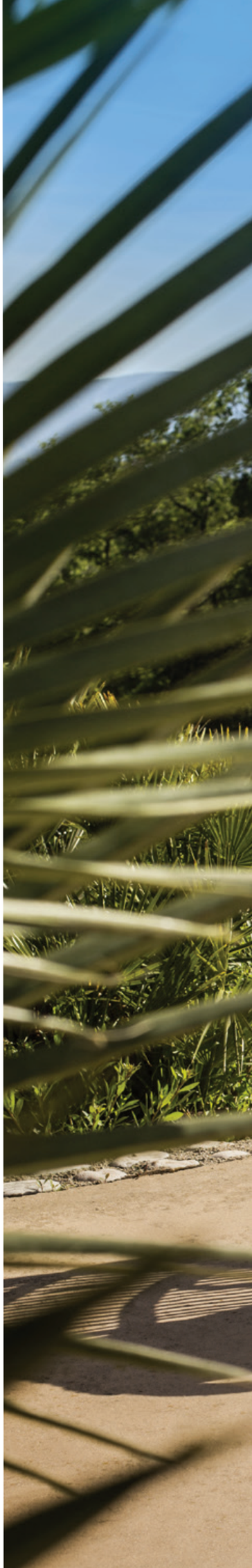
An avid wine enthusiast and gastronome, Patrick Fischnaller, alongside Chef de Cuisine Romain Gandolphe, warmly welcomes diners to unwind in the casual, contemporary ambiance of Le Vivier. The terrace of Le Vivier is a bucolic retreat overlooking the lazy waters of the Sorgue River, in which busy trout dart about beneath the willow branches.
Michelin-starred since 2008, Le Vivier is known for its eclectic selection of traditional standards revisited with a modern, more accessible touch. The essential dish is the Comtat pigeon pithiviers, a savoury pie featuring cep mushrooms and foie gras – it's a culinary tour de force! The terrine of foie gras and smoked eel, fillet of sea bass steamed in truffle essence, and the country asparagus are just a few more scrumptious surprises on the menu. Add in the cheeses of Master Affineur Pellegrini and your gustatory journey through the region's finest foods and wines is complete.

> « Unlike the old Provençal cliché, living here is all about exchanging and sharing among passionate people, the authenticity of the surroundings, the people, the land. »

LE VIVIER
800, Cours Fernande Peyre
84800 L'Isle-sur-la-Sorgue
+33 (0)4 90 38 52 80
levivier-restaurant.com

“Cette année, à l’occasion de son troisième numéro, *Vivre le Luberon* vous invite à prolonger les chemins de ces bâtisseurs qui vivent en communion avec la nature de ce territoire enchanteur. Producteurs, cuisiniers, maîtres de chai, mouliniers, nous vous emmenons à la rencontre de ces hommes et de ces femmes, amoureux de leur métier, à l’écoute de ces alchimistes qui, à force de rigueur et de talent, ont su nous révéler l’âme de leurs terroirs. À décor sans pareil, habitat remarquable, c’est un éden de l’art de vivre, un hymne à la naturalité que Provence Home vous invite à découvrir.”

PROVENCE HOME

L'AGENCE IMMOBILIÈRE DU LUBERON

521, rue des Poulivets
84580 Oppède
+33 (0)4 90 74 54 47
contact@provence-home.com
www.provence-home.com