

Informations pratiques

Ouverture:

Du 01/01 au 31/12/2026 le mercredi, jeudi, vendredi et samedi de 9h30 à 23h30.
Le dimanche de 9h30 à 14h. Fermé le lundi et mardi.
Les samedis et dimanches sont réservés aux ateliers cuisine de 09h30 à 14h00.

Tarifs:

Menu adulte : à partir de 95 € (Une expérience gastronomique en 7 temps
Menu Découverte
(option végétarienne disponible)).

Un accord mets et vins à 45€.

Modes de paiement:

Carte bancaire/crédit, Chèque, Espèces, Paiement sans contact

Services:

Réservation obligatoire, Boutique, Accès Internet Wifi, Restauration, Boutique en ligne

Fiche mise à jour par Ardèche Hermitage Tourisme le 29/05/2026

Contact

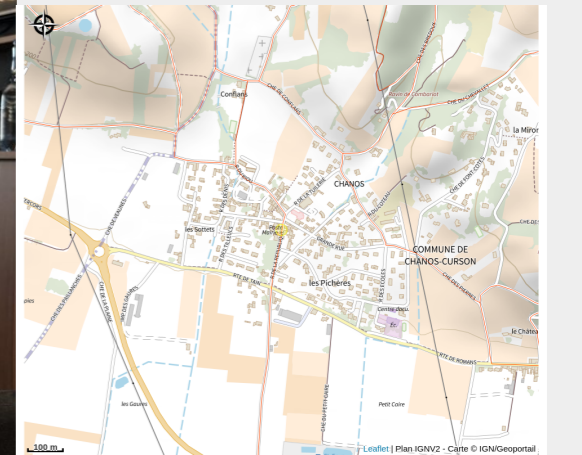
13 Rue de la République
26600 Chanos-Curson
Tél. 04 81 06 05 28
restaurant@vervinia.fr
<https://vervinia.fr/>

Vervinia

Drôme des Collines



Crédit photo : Table unique face à la cuisine ouverte - VERVINIA (© VERVINIA - César Crouzet)



Niché à Chanos-Curson, Vervinia propose une expérience rare : une table unique de 16 convives réunis face au Chef César Crouzet. Dans un décor épuré, chaque geste devient un spectacle vivant, chaque plat une création d'auteur. Inspirée du terroir drômois

Infos pratiques

Catégorie : Restaurants

Description

Vervinia n'est pas un grand restaurant : c'est une maison. Une table unique de seize convives au cœur de Chanos-Curson, où la nature impose son rythme et où chaque détail a été pensé, façonné, senti. Le bois des tables, la céramique des assiettes, la lumière qui glisse sur la pierre... ici, tout raconte quelque chose avant même qu'un plat n'arrive.

Vervinia est mon prolongement. Un espace intime, contemporain et sincère où je me dévoile sans artifice. Un lieu où le raffinement rencontre la simplicité, où le silence dialogue avec la matière. Ceux qui franchissent la porte ne viennent pas seulement dîner : ils entrent dans une expérience — rare, immersive, confidentielle.

Je crois que la cuisine est une forme d'amour. Elle demande du temps, de la rigueur, de la sensibilité. Elle exige un juste équilibre entre le geste maîtrisé, l'émotion, et ce lâcher-prise qui permet au vivant de s'exprimer.

Vervinia est ce point d'équilibre. Tout ce que j'ai appris, tout ce que j'ai traversé, tout ce que j'ai cherché s'y rassemble. Chaque plat est un souvenir réinventé ; chaque convive, un miroir de ce que je veux transmettre : la beauté du simple, la noblesse du vrai, la justesse du goût.

Je ne cherche pas à raconter une histoire extraordinaire. Seulement la mienne. Celle d'un enfant de la Drôme qui a grandi entre la verveine et la vigne, et qui a choisi d'en faire un monde : Vervinia.

Ici, le feu ne brûle pas : il éclaire. Et chaque assiette reste une promesse de sincérité et de poésie.

Situation géographique

