



Le domaine du
COLOMBIER

HÔTEL** - RESTAURANTS**

Il ne se passe pas un jour sans que je prenne conscience de la chance de travailler dans cette magnifique maison.

Depuis mon arrivée dans la région, j'ai sourcé bon nombre de produits. Comme j'aime à le dire, mes différents voyages et expériences passées m'ont prouvé que chaque région, pays, terroir a ses propres richesses.

Forcé de constater que c'est encore plus le cas en Drôme-Ardèche.

J'ai découvert par exemple le Fin Gras du Mézenc, une viande d'exception, du safran à couper le souffle, des Amandes d'un parfum incroyable, une jeune ferme à champignons pleine de richesse et une terre de Truffe simplement magique.

Avec Didier notre jardinier, nous avons fait pousser aux pieds des vignes et des oliviers sur les terres de Bourg-Saint-Andéol des légumes originaires de contrées lointaines en Permaculture.

Devant notre magnifique cuisine, pousse une belle collection d'aromatiques toutes de souche Biologique où une partie de nos abeilles vient se délecter de leur nectar. Trente ruches au total répandues entre le Domaine du Colombier et le Liby.

Profitez bien de ce moment parmi nous et prenez autant de plaisir à savourer notre carte que nous avons pris à la préparer.

Je profite de ces quelques mots pour remercier toutes les équipes du Domaine sans qui rien de tout cela ne serait possible.

Cordialement,
Johan THYRIOT
Directeur-Chef

Mes Partenaires du Goût

Boucherie Thierry Viande de Bœuf & Porc d'Ardèche Le Teil (07)
Toute la Marée Grossiste et Mareyeur Criée du Grau du Roi Avignon (84)
Caviar de Neuvic Producteur Français de caviar Bio La Grande Veysière (24)
EARL des Plantas Œufs Bio à Roynac (26)
Au Pistou Primeurs en circuit court Montélimar (26)
Naturélium Culture de Champignons Bio Châteauneuf-du-Rhône (26)
Baume des Anges Extraits & Essences de Plantes Donzère (26)
Le safran de Romégier Pont-de-Labeaune (07)
Lavam'din Amandiculteur Châteauneuf-du-Rhône (26)
La Ferme des Echaravelles Pains Bio au feu de bois La Garde-Adhémar (26)
Huilerie Beaujolaise Vinaigre & Condiment de Fruit BEAUJEU (69)
Laiterie Gérentes Laitier et crémier Montélimar (26)
Valrhona Chocolaterie, Vanille Tain-l'Hermitage (26)
La Ferme aux crocodiles Feuilles fraîches de Poivriers Pierrelatte (26)
Justyna Céramique & Gravure Vaisselles sur mesure Viviers (26)

Notre Production Maison & Bio

Notre Herbier en Permaculture à Malataverne (26)
Notre Potager en Permaculture le Liby à Bourg-Saint-Andéol (07)
L'Huile d'olive du Liby à Bourg-Saint-Andéol (07)
Miel du Liby à Bourg-Saint-Andéol (07)
Château Les Amoureuses Domaine Viticole Biodynamie Bourg-Saint-Andéol (07)

Feu

Ce Menu dégustation est notre bougie, notre catalyseur.
Cette partition à portion réduite vous fera découvrir tout notre univers...

179€

Eau

Ce Menu est notre "source" d'inspiration... Une vague de plaisir iodé.
tout droit venu de la criée du Grau-du-Roi. Une Ode à la mer...

125€

Terre

Ce Menu est comme les racines de notre cuisine, riche de notre expérience,
de notre savoir-faire... il assure un plaisir gourmand.

125€

Air

Ce Menu légumes est notre souffle artistique, un vent de connaissance,
toujours à la recherche de sensation profonde... il n'exclut pas les produits
d'origine animale. Il peut être proposé en version Végétarienne ou Vegan.

125€

5^e Élément (-14 ans)

Ce menu est destiné aux plus jeunes, Apprentis du goût & aventuriers de
nouvelles saveurs.

26€



Notre Chariot de Fromages Affinés

21€



Promenons-nous dans les bois

Châtaigne / Endive / Piment de la Jamaïque



En attendant l'hiver

Truffe d'Automne / Butternut / Muntok Blanc



Enfin la pêche à la coquille

St Jacques / Trompette des morts / Truffe d'Automne / Baies des Cîmes



Une fois n'est pas coutume

Homard bleu / Wasabina / Raifort / Rouge de Dak lac



Du Grau du roi

St Pierre / Morilles des Pins / Noix / Nam Bô blanc



De l'Aile à la Cuisse

Canard / Foie Gras / Cardamome noire / Capense



Il est de retour dans nos assiettes

Cèpe / Touche d'herbes du jardin / Sarawak Noire



Quelle finesse en bouche

Chevreuril / Panais / Pistache / Vert salé des côtes



Comme une Madeleine de Proust

Carottes / Safran / Estragon du Mexique / Voatsiperifery rouge



Pour finir en beauté

Perdrix / Salsifis / Long rouge frais de Kampot



Découverte des richesses de notre région

Notre chariot de fromages affinés



Une évidence en bouche

Topinambour/ Noisette / Muscade / Gattilier



Pour les amoureux de sensation forte

Chocolat / Café / Ail noir / Cubebe



Avec un minimum de sucre

Poire / Sarrasin / Lipia dulcis / Malam

5^e Élément (-14 ans)

Les Entrées

Velouté de Butternut

Truite d'Ardèche fumée par nos soins

Les Plats

Risotto de Maïs

Filet de Pintade fermière

St Pierre façon meunière

Garnitures

Légumes du jardin / Purée de pomme de terre

Desserts

Moelleux Chocolat

Salade de fruits frais