



Le domaine du  
**COLOMBIER**

HÔTEL\*\*\*\* - RESTAURANTS

Cuisinier jardinier à l'âme généreuse, passionné de nature, de cosmologie et d'art, je cultive depuis toujours l'amour du travail bien fait.

De mon expérience, je garderai en mémoire deux chefs : Philippe LABBE où exigence, rigueur, et ténacité étaient les maîtres mots en cuisine. Puis Michel BRAS avec qui j'ai découvert une cuisine d'un sens artistique sans commune mesure.

Aujourd'hui Chef confirmé, j'élabore une cuisine d'émotion.

Mes inspirateurs m'ont conduit à travailler dans une logique responsable en rassemblant des produits sourcés pour la plus grande partie dans un circuit de deux cents kilomètres autour de l'établissement. Quelques clins d'œil à mes voyages ou expériences passées se dissimulent toutefois dans mes recettes...

Mes assiettes sont réfléchies afin d'utiliser 100% de la matière première, pour éviter au maximum le gaspillage alimentaire.

Dans mes assiettes, des saveurs inhabituelles, légères, rythmées parsemées d'herbes aromatiques & de poivre rares « mon jardin secret », des légumes placés au centre des recettes comme une offrande généreuse et complice d'une osmose en cuisine.

Mon histoire, je la raconte au travers des quatre éléments composants de nos menus : La **Terre**, L'**Eau**, L'**Air** et le **Feu** sont une véritable ode à la nature, où l'objectif est d'exprimer toute la quintessence du terroir local.

Johan THYRIOT  
Chef Exécutif

Je tiens à remercier mes partenaires du goût qui par notre passion commune font vivre les cuisines du Domaine du Colombier.

*Mes Partenaires :*

LMCA Pro Grossiste en viande locale, *Montboucher-sur-Jabron (26)*

Boucherie Thierry Viande de bœuf & porc d'Ardèche, *Le Teil (07)*

Ferme Mandaroux Agneaux & pois-chiche Bio, *Crest (26)*

Fermes des Trois Cocottes Volailles Bio, *Upie (26)*

Les Plumes Portoises Volailler, *Portes en Valdaine (26)*

Jordan Magnet Cochon Duroc Bio, *Soyans (26)*

Toute la Marée Grossiste et mareyeur Criée du Grau du Roi, *Avignon (84)*

CôtéFish, Artisans pêcheurs, *Grâu du Roi (30)*

Caviar de Neuvic Producteur Français de caviar Bio, *La Grande Veyssière (24)*

EARL des Plantas Œufs Bio, *Roynac (26)*

Les Jardins du Rozier Maraicher en permaculture, *Montélimar (26)*

Les Serres du Moulin Maraicher mini légumes, *Saint-Paul-Trois-Châteaux (26)*

Au Pistou Primeurs en circuit court, *Montélimar (26)*

Naturélium Culture de champignons Bio, *Châteauneuf-du-Rhone (26)*

Baume des Anges Extraits & essences de plantes, *Donzère (26)*

Secret des Roches Plantes, miels, truffes sauvages, *St Montan (07)*

Le safran de Romégier, *Pont-de-Labeaume (07)*

Lavam'din Amandiculteur, *Châteauneuf-du-Rhone (26)*

La Ferme des Echaravelles Pains Bio au feu de bois, *La Garde-Adhémar (26)*

Huilerie Richard Huiles & olives noires de Nyons, *Montoisson (26)*

Huilerie Beaujolaise Vinaigre & condiment de fruit, *BEAUJEU (69)*

GALIS Truffes & asperges, *Uchaux (84)*

Crèmerie Forgari Fromager, *Suze-la-Rousse (26)*

Laiterie Carrier Produits laitiers, *Vals-les-Bains (07)*

Laiterie Gérente Laitiers et crémier, *Montélimar (26)*

Valrhona Chocolaterie, vanille, *Tain-l'Hermitage (26)*

Terre Exotique Importateur de poivres & d'épices, *Roche-corbon (37)*

Spice Spécialiste de l'épicerie fine, *Min Rungis (94)*

*Notre production maison & Bio :*

Notre herbier en permaculture, Malataverne (26)

Notre potager en permaculture le Liby, Bourg-Saint-Andéol (07)

L'Huile d'olive du Liby, Bourg-Saint-Andéol (07)

Miel du Liby, Bourg-Saint-Andéol (07)

Château Les Amoureuses Domaine viticole biodynamie, Bourg-Saint-Andéol (07)

*La carte des poivres :*



## Feu

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

168€

## Eau

Notre "source" d'inspiration... Une vague de plaisir iodé.  
Tout droit venu de la criée du Grau-du-Roi. Une ode à la mer...

118€

## Terre

Comme les racines de notre cuisine, riche de notre expérience, de notre savoir-faire... il assure un plaisir gourmand.

118€

## Air

Ce menu légume 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 végan.

118€

## 5<sup>e</sup> Élément (-14 ans)

Destiné aux plus jeunes, apprentis du goût & aventuriers de nouvelles saveurs,

25€



Notre chariot de fromage affinés

18€



### ***Promenons-nous dans les bois***

Cèpes / Praliné champignon / Poivre de Sarawak noir



### ***Arrivage du Grau du Roi***

Crevettes roses / Pomme / Cèleri / Gingembre / Baies des Bataks



### ***De Trouville à Malataverne***

Saint-Jacques / Truffe de Bourgogne / Poivre de Muntok blanc



### ***Simple et efficace***

Salsifis blanc / Truffe de Bourgogne / Poivre de Penja Blanc



### ***Une trilogie venue de Méditerranée***

Thon rouge / Patate douce / Baies de Bhoutan  
Thon rouge / Blettes / Spiruline / Poivre Long Frais de Kâmpôt  
Ventrèche / Sésame / Shimeji / Poivre de Wayanad noir



### ***Hommage à la cuisine Kaiseki***

Pholiotes / Châtaignes / Edamame / Piment de la Jamaïque



### ***Des gastéropodes gastronomiques***

Foie gras / Escargots / Jambon / Cyprès / Poivre de Dak lak Rouge



### ***Une autre façon de l'apprécier***

Filet de bœuf d'Ardèche / Rutabaga / Olives / Poivre de Phu Quok rouge



### ***Comme un steak au poivre***

L'hydne hérisson / Topinambour / Poivre vert salé



### ***Un gibier à plume abondant dans la région***

Perdreau / Croûte de courge / Butternut / Poivre Voatsiperifery rouge



Notre chariot de fromages affinés



### ***Des notes torréfiées***

Noisettes / Marrons / Citron / Sumac



### ***De la famille des apiacées***

Panais / Réglisse / Menthe / Poivre de Cubebe



### ***Comme un calisson***

Poire / Cidre Blé noir / Pain au levain / Baies des Marais

## 5<sup>e</sup> Élément (-14 ans)

### *Les entrées*

Velouté de butternut / Crème de noisettes

Mini quiche Lorraine

Truite d'Ardèche fumée par nos soins

### *Les plats*

Tagliatelles fraîches Carbonara / Fromage Esparcet

Filet de pintade de la ferme « Les Plûmes Portoises »

Pavé de maigre façon Meunière

### *Garnitures*

Pommes de terre rôties / Légumes verts

### *Desserts*

Moelleux chocolat

Glaces & sorbets

Salade de fruits frais