

Le chef Johan Thyriot vous invite à un voyage gustatif inspiré des quatre éléments : Feu, Eau, Terre et Air. Choisissez votre élément et laissez-vous surprendre par les plats qui composent le menu, chacun représenté par un symbole. Une expérience culinaire unique vous attend.



MENU FEU

Ce menu dégustation est notre bougie, notre catalyseur.

Cette partition à portion réduite vous fera découvrir tout notre univers...

179



MENU EAU

Ce menu est notre "source" d'inspiration...

Une vague de plaisir iodé, tout droit arrivé de la criée du Grau-du-Roi.

Une ode à la mer...

129



MENU TERRE

Ce menu est comme les racines de notre cuisine,

riche de notre expérience, de notre savoir-faire...

Il assure un plaisir gourmand.

129



MENU AIR

Ce menu légumes est notre souffle artistique, un vent de connaissance,

toujours à la recherche de sensations profondes... Il n'exclut pas les produits

d'origine animale. Il peut être proposé en version végétarienne ou vegan.

129



MENU 5ème ELÉMENT (-14 ANS)

Ce menu est destiné aux plus jeunes,

apprentis du goût et aventuriers de nouvelles saveurs.

26



Pour commencer en douceur

Petit pois / Kiwi / Géranium / Sil Timur



Un trésor de Méditerranée

Piste / Caviar / Jasmin / Voatsiperifery rouge



La méthode Ikejime dans la Drôme

Ombre du Canada / Concombre / Pistache / Tagète / Batak



Le roi des poissons à chair rouge

Thon rouge / Graines / Moutarde / Chiloé



Le légume-fleur aux multiples bienfaits

Artichauts / Koji / Noisette / Sureau / Tasmanie



Elle est si fondante

Pintade / Herbes fraîches / Vanille / Szechuan vert



La star de cette saison

Asperge / Gingembre / Tanaïsie / Bolovens rouge



Il suffit de le goûter pour comprendre

Veau / Cacao / Eryngii / Long rouge Kâmpôt



C'est le moment de les retrouver

Morilles / Fèves / Coriandre / Ajowan / Sarawak noir



Élevé sur le massif du Mézenc

Bœuf / Ail des ours / Épinard / Belém blanc



Allez visiter notre cave à fromages

Fromages d'ici & d'ailleurs



Un légume traité comme un fruit

Navet primeur / Miel de nos ruches / Poivre de cassis



Toute la puissance du cacao

Chocolat Chanchamayo / Mucilage / Thé Matcha / Baies d'Assam



Pour finir en douceur

Fraise / Basilic / Huile d'olive du Domaine / Baies de Malam



Les entrées

Gaspacho de petit pois frais, crème d'huile d'olive du Domaine

Asperge vinaigrette

Truite d'Ardèche fumée par nos soins

Les plats

Tagliatelles au fromage d'ici

Filet de pintade

Ombre du Canada meunière

Les accompagnements

Légumes du jardin / Purée de pommes de terre

Les desserts

Moelleux au chocolat

Glaces & sorbets

Salade de fruits frais

Allez visiter notre cave à vins accompagné de notre sommelier. Plus de 850 références vous attendent, des cépages locaux ardéchois aux grands crus français, en passant par des découvertes internationales. Rouges structurés, blancs aromatiques, rosés délicats, bulles festives – notre collection s'adapte à tous les palais et à toutes les occasions. Chaque bouteille est sélectionnée pour son caractère unique et sa capacité à sublimer les créations de notre chef.



ACCORDS METS & VINS
ARDÈCHE en six verres 109

Vins du Domaine Les Amoureuses

Agriculture biologique et

biodynamique

Bourg-Saint-Andéol (07)

les
AMOUREUSES



ACCORDS METS & VINS
DE FRANCE

TERRE / EAU / AIR en cinq verres 89

FEU en sept verres 138



Toutes les bouteilles de notre cave sont disponibles à l'achat.



NOTRE PRODUCTION MAISON & BIO

Accords Mets & Pains par le boulanger pâtissier du Domaine à Malataverne (26)

Notre Potager en permaculture Le Liby à Bourg-Saint-Andéol (07)

Notre Herbier en permaculture à Malataverne (26)

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

Miel du Liby à Bourg-Saint-Andéol (07)

Vins du Domaine Les Amoureuses agriculture biologique et biodynamique à Bourg-Saint-Andéol (07)

NOS 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 - Neuvic (24)

EARL des Plantas Œufs bio femier plein air - Roynac (26)

Au Pistou Primeur en circuit court - Montélimar (26)

Naturélium Culture de champignons bio - Châteauneuf-du-Rhône (26)

Baume des Anges Extraits et essences de plantes - Donzère (26)

Lavam'din Amandiculteur - Châteauneuf-du-Rhône (26)

Les Plumes Portoises Volailles - Portes-en-Valdaine (26)

Huilerie Beaujolaise Vinaigre et condiments de fruits - Beaujeu (69)

Lou Canesteou Fromagerie fine - Vaison-la-Romaine (84)

Chocolaterie A. Morin Artisan chocolatier et Torréfacteur - Donzère (26)

La Ferme aux Crocodiles Feuilles fraîches de poivriers - Pierrelatte (26)

Justyna Céramique & Gravure Vaisselles sur mesure - Viviers (26)

Truffes Galis Les perles noires du massif du Uchaux Trufficultures et asperges - Uchaux (84)

Pisciculture des Sources de l'Archiane Élevage de truite arc-en-ciel, truite fario, omble chevalier, omble du Canada - Châtillon en Diois (26)



MOT DU DIRECTEUR-CHEF

Chaque matin, en franchissant le seuil de cette magnifique maison, je mesure le privilège qui est le mien d'y exercer ma passion.

Depuis mon arrivée en Drôme-Ardèche, j'ai entrepris un véritable voyage de découvertes à travers ce terroir d'exception. Mes expériences culinaires à travers le monde m'ont enseigné que chaque territoire possède ses joyaux gastronomiques, mais force est de constater que cette région surpasse toutes mes attentes.

J'y ai découvert des trésors insoupçonnés : le Fin Gras du Mézenc, cette viande d'exception au caractère incomparable ; un safran local dont l'intensité défie l'imagination ; des amandes au parfum envoûtant ; une jeune ferme à champignons dont la diversité nous émerveille quotidiennement ; et bien sûr, une terre de truffes dont la magie opère dans chacune de nos créations.

Avec Didier, notre jardinier, nous avons créé un jardin en permaculture au pied des vignes et des oliviers de Bourg-Saint-Andéol. Cet écrin naturel nous permet de cultiver des variétés rares de légumes, certaines originaires de contrées lointaines, qui s'épanouissent remarquablement sous notre climat méditerranéen.

Face à notre cuisine ouverte s'étend notre herbier de plantes aromatiques biologiques, véritable palette de saveurs où une partie de nos abeilles vient butiner avec délectation. Les trente ruches du Liby nous offrent un miel d'une finesse exceptionnelle qui sublime nos créations sucrées et salées.

Je vous invite à savourer pleinement ce moment parmi nous. Que votre expérience soit aussi riche en émotions que le fut pour nous l'élaboration de cette carte, pensée comme un hommage à notre terroir d'adoption.

Je tiens à remercier toutes les équipes du Domaine, dont l'engagement et le talent rendent possible cette aventure gastronomique que nous avons le bonheur de partager avec vous aujourd'hui.

Avec passion et gourmandise,

Johan THYRIOT
Directeur-Chef



LE COLOMBIER
RESTAURANT 

M A L A T A V E R N E

