



Le domaine du
COLOMBIER

HÔTEL** - RESTAURANTS**

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

De mon expérience, je garderai en mémoire deux chefs : Philippe Labbé 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'Emotion.

Mes inspirateurs m'ont conduit à travailler dans une logique responsable en assemblant 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, ou l'objectif est d'exprimer toute la quintessence du terroir local.

Johan THYRIOT
Chef exécutif



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 servi en version végétarienne ou végan.*

138€

5^e Élément (-14 ans)

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

25€



Notre chariot de fromages affinés

18.00€



Quelques souches paysannes de notre jardin

Tomates du jardin / Melon / Tanaïs / Poivre long rouge de Kampot



Comme une bouteille à la Mer

Coquillages de Méditerranée / Jus de miso / Pois chiche / Poivre vert salé



L'Orbite terrestre

Langoustines / Poivron / Riz de Camargue / Cannelier / Baies de Sansho vert



De la terre à l'assiette

Courgettes / Safran / Estragon du Mexique / Baies de Szechuan rouge



Clin d'œil « Ikebana »

Daurade Royale / Tagete / Betteraves / Baies des Cîmes



Un carpaccio estival

Girolles / Vanille / Chou-rave / Amandes / Poivre de Dak Lak rouge



Simplement parce que c'est bon

Girolles / Haricots verts / Caviar de Neuvic bio / Poivre de Selim



Un mariage des plus efficaces

Truffe d'Été / Aubergine / Poivre de Muntok Blanc



La cinquième saveur « Umami »

Ris d'agneau / Algues dulse / Agrumes confits / Poivre Cubebe



Pour finir en beauté avant les notes sucrées

Pintade / Grué cacao / Curry vert / Verveine d'Argentine / Poivre de Cassis



Notre chariot de fromages affinés



Une cuisson en croûte de seigle

Abricot / Seigle / Miel / Baies des Bataks



Confit dans une eau florale

Cerises / Balsamique rouge / Poivre rouge de Phu Quok



Un peu de fraîcheur pour finir

Concombre / Herbes fraîches / Mousse crème d'Anjou / Baies de Timut