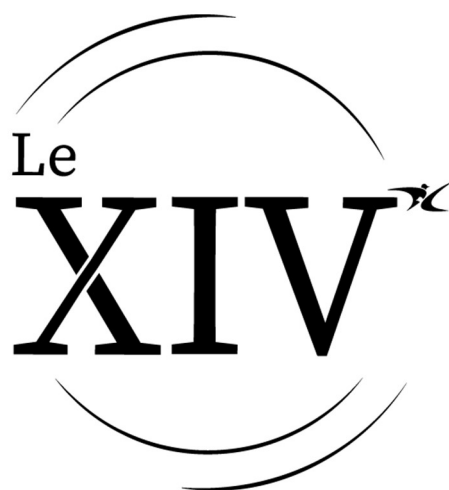




Le XIV^e Restaurant

Le Domaine du Colombier écrit un nouveau chapitre de son Histoire.

Notre bâtiment du XIV^e siècle a toujours eu à cœur d'accueillir ses hôtes avec bienveillance et générosité.

C'est donc tout naturellement que nous avons souhaité lui rendre un hommage à la hauteur de son passé...

Après le restaurant gastronomique « Le Colombier » auréolé d'une étoile au guide Michelin et de 3 Toques au guide Gault et Millau, « le Bistrot 270 » récompensé du Bib Gourmand, nous sommes heureux de vous présenter le restaurant « XIV^e ».

Ici nos recettes sont classiques, servies à la française, dans le respect de la tradition. Des plats à partager servis à l'occasion d'un déjeuner, pour la plupart dans des cuivres et surtout dans une ambiance cosy. Un clin d'œil à l'Histoire culinaire française...

Nous espérons que vous prendrez autant de plaisir à déguster notre cuisine que nous en prenons à la préparer.

Ouvert du Lundi au Vendredi de 12h à 13h30...

La Carte

Patience

Jambon Ibérique 42 Mois

Légumes

*La cocotte lutée de légumes primeurs au vert,
Caesar salade
22€ par personne*

*Le Risotto aux Morilles
32€ par personne*

*Asperges vertes de la maison Galis, Œuf Bio de la ferme des Plantas à « Roynac »,
Jus de pomme, cerfeuil et caviar
28€ par personne*

Poisson

La daube de poulpe de Méditerranée à la provençale
24€ par Personne

*Le Filet de Pêche de Méditerranée, grillé au lard gras d'Ardèche en velouté onctueux de
petits pois frais, crème de jambon Ibérique*
29€ par personne

Viande & Abat

*Le Pigeonneau de la ferme des Blaches,
en croûte au foie gras
34€ par personne*

*Vol-au-vent à notre façon
36€ par personne*

Garnitures Bio de la ferme « Les Jardins du Rozier » à Montélimar

« Toutes ces garnitures sont servies pour l'ensemble de la table »

Pommes Paysannes

Petit pois à la Française

Gratin de Blettes

Fromages

Le Chariot du Colombier
18€ par personne

Desserts

Chariot de Desserts
26€ par personne

Menu

Jambon Iberique

~

Le Risotto aux Morilles

Ou

La cocotte lutée de légumes primeurs au vert, Caesar salade

~

Le Pigeonneau de la ferme des Blaches, en croûte au foie gras

Ou

*Le Filet de Pêche de Méditerranée, grillé au lard gras d'Ardèche en velouté onctueux de
petits pois frais, crème de jambon Ibérique*

~

St Honoré

Ou

Ile flottante

90.00€

Eau et café inclus, servi à partir de 6 personnes