

Feuer, Wasser, Erde, Luft: Küchenchef Johan Thyriot gestaltet seine Küche rund um die vier Elemente. Jedes Gericht trägt das Symbol des Elements, das es inspiriert, eine Einladung, die Aromen nach Ihrem Instinkt zu erkunden. Wählen Sie Ihr Element, lassen Sie sich führen.



MENÜ FEUER

Eine vollständige sensorische Reise, bei der Erde, Wasser und Luft in Harmonie zusammenfinden, komponiert wie eine Partitur. Eine sorgfältige, rhythmische Erkundung unserer Küche, ihrer Texturen, Techniken und Balance.

179



MENÜ WASSER

Eine Welle von Aromen, ein salziger Schauer, geboren im Herzen der Fischhalle von Grau-du-Roi. Jeder Teller: eine Liebkosung aus Gischt. Jeder Bissen: eine Ode an das Meer.

129



MENÜ ERDE

Eine bodenständige, kraftvolle und authentische Küche. Sie trägt das Echo unserer Geschichte, den Reichtum unserer Erfahrung, die Präzision unseres Könnens... und verspricht in jedem Moment puren Genuss.

129



MENÜ LUFT

Ein Hauch von Wissen und Intuition, auf ständiger Suche nach tiefen Empfindungen. Es feiert die Kraft des Pflanzlichen. Erhältlich in vegetarischer oder veganer Version, passt es sich allen Vorlieben an, ohne jemals auf Genuss zu verzichten.

129



MENÜ 5. ELEMENT (Unter 14 Jahren)

Dieses Menü ist eine Brücke zur Fantasie, gedacht für junge, neugierige Gaumen, Lehrlinge des Geschmacks und Abenteurer der Aromen. Eine spielerische und köstliche Einführung in die Welt der Küche.

26



Vom Bauernhof zum Garten, durch die Wälder von Saint-Paul

Ei · Topinambur · Lauch · Trüffel · Weißer Bahia-Pfeffer



Eine bewährte Kombination

Chicorée · Trüffel · São Tomé Weiße Schokolade



Die Königin des Winters

Jakobsmuscheln · Schwarzer Trüffel · Zwiebel · Voatsiperifery-Pfeffer



Warum sich auf das Ei beschränken, wenn das Fleisch so köstlich ist

Kaviar · Stör · Rote Bete · Blumenkohl · Timiz-Pfeffer



Yin & Yang

Steinbutt · Provence-Zypresse · Baby-Tintenfisch · Camargue-Reis · Schwarzer Vanuatu-Pfeffer



Um Sie in dieser Jahreszeit zu wärmen

Foie Gras · Schwarzer Trüffel · Wirsing · Weißer Muntok-Pfeffer



Eine mediterrane Spezialität

Kardone · Trüffel · Käse aus der Region · Kubebenpfeffer



Mit größter Sorgfalt zubereitet

Kalbsbries · Knochenmark · Rainfarn · Steckrübe · Tellicherry-Pfeffer



Behandelt wie ein Fleisch

Sellerie · Schwarzer Trüffel · Miso · Gesalzenes Grün



In der Ardèche aufgezogen und geschlachtet

20 Tage gereiftes Rindfleisch · Olive · Buchweizen · Frischer langer Kampot-Pfeffer



Besuchen Sie unseren Käsekeller

Käse aus der Region & aus aller Welt



Ein altes Gemüse, das seinen Platz im Dessert findet

Pastinake · Trüffel · Geräucherte Vanille · Piment



Ein Produkt, das selten werden wird, genießen Sie es, solange Sie können

Schokolade · Brunnenkresse · Petersilie · Likouala-Beere



Zum Abschluss eine frische Note

Zitrusfrüchte · Tapioka · Bhutan-Beere



Vorspeisen

Gemüsesuppe aus dem Garten
Blätterteig mit Käse
Hausgeräucherte Forelle aus der Ardèche

Hauptgerichte

Hausgemachte Tagliatelle mit italienischer Carbonara
Bavette-Steak
Tagesfisch, Müllerin Art

Beilagen

Gartengemüse / Bauernkartoffeln

Desserts

Schokoladen-Fondant, Vanilleeis
Cookies, Schokoladeneis
Frischer Obstsalat

Unser Sommelier lädt Sie ein, unseren Weinkeller zu entdecken, ein Ort für Liebhaber und Neugierige gleichermaßen.

Über 1.100 Referenzen erwarten Sie: Rebsorten aus der Ardèche, große französische Jahrgänge und internationale Perlen. Tiefe Rotweine, aromatische Weißweine, zarte Roséweine oder festliche Schaumweine, jede Flasche wird nach ihrem Charakter und ihrer Fähigkeit ausgewählt, die Kreationen unseres Küchenchefs zu veredeln.



WEIN- UND SPEISEBEGLEITUNG

Sechs Gänge:	80
Acht Gänge:	100
Acht Gänge, Große Appellationen:	145



„NÜCHTERNE“ BEGLEITUNG (ALKOHOLFREI)

Sechs Gänge:	45
Acht Gänge:	60



Unser Weinkeller heißt Sie auch herzlich willkommen, um Weine zum Mitnehmen zu kaufen.



UNSERE HAUSEIGENE & BIO-PRODUKTION

Brot- & Speisebegleitung von unserem Bäcker vor Ort in Malataverne (26)

Unser Kräutergarten in Permakultur vor Ort in Malataverne (26)

Unser Gemüsegarten in Permakultur bei Le Liby in Bourg-Saint-Andéol (07)

Olivenöl aus Le Liby in Bourg-Saint-Andéol (07)

Honig aus Le Liby in Bourg-Saint-Andéol (07)

Weine vom Domaine Les Amoureuses biologischer und biodynamischer Anbau in Bourg-Saint-Andéol (07)

UNSERE GESCHMACKSPARTNER

Minoterie Souchard Mühlen, Chantemerle-lès-Grignan (26)

Boucherie Thierry Rind- & Schweinefleisch aus der Ardèche, Le Teil (07)

Toute la Marée Fischgroßhändler, Entraigues-sur-la-Sorgue (84)

Caviar de Neuvic Französischer Bio-Kaviar-Produzent, Neuvic (24)

EARL des Plantas Bio-Freilandeier, Roynac (26)

Familie Begagnon Trüffel aus dem Tricastin, Trüffelmarkt Saint-Paul-Trois-Châteaux (26)

Au Pistou Lokaler Erzeuger im Kurzliefeweg, Montélimar (26)

Naturélium Bio-Pilzzucht, Châteauneuf-du-Rhône (26)

Baume des Anges Pflanzenextrakte und -essenzen, Donzère (26)

Secret des Roches Pflanzen, Honig und wilde Trüffel, Saint-Montan (07)

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

Lavam'din Mandelanbauer, Châteauneuf-du-Rhône (26)

Huilerie Beaujolaise Fruchtestig und Gewürze, Beaujeu (69)

Perles de Gascogne Premium-Ölmühle für native Öle, Pujols (47)

Valrhona Schokolade und Vanille, Tain-l'Hermitage (26)

Spice Feinkost-Spezialist, MIN Rungis (94)

La Ferme aux Crocodiles Frische Pfefferblätter, Pierrelatte (26)

Pisciculture des Sources de l'Archiane Regenbogenforelle, Châtillon-en-Diois (26)

Justyna Céramique & Gravure Maßgefertigtes Geschirr, Viviers (26)



WORT DES KÜCHENCHEFS

Wenn der Winter sich sanft über die Ländereien der Drôme legt, wird das Domaine du Colombier zu einem Ort, an dem die Zeit stillzustehen scheint. Die frische, reine Luft, der Schnee, der den Mont Ventoux bedeckt, und das sanfte Winterlicht schaffen eine Kulisse, in der Natur und Aromen in Harmonie zusammentreffen.

In diesem Winter liegt es uns am Herzen, Ihnen ein sensorisches Erlebnis zu bieten, bei dem jedes Gericht eine Geschichte von Terroir, Leidenschaft und Einfachheit erzählt. Im Herzen unserer Küche enthüllen sich die Schätze unserer Region, veredelt durch die kalte Jahreszeit.

Der schwarze Trüffel von Saint-Paul-Trois-Châteaux, Juwel der Drôme-Erde, verströmt sein Aroma in unseren Kreationen. In dieser Saison bildet er den roten Faden unserer Küche und verleiht jedem Bissen Tiefe und Fülle.

Unser Gemüse, sorgfältig in unserem Garten in Bourg-Saint-Andéol angebaut, bringt Frische und Reinheit, selbst mitten im Winter. Jedes Gemüse, jedes Blatt nährt unsere Gerichte mit seiner Einfachheit und Authentizität.

Im Domaine du Colombier ist jede Mahlzeit eine Einladung, aufrichtige Aromen zu entdecken, aber auch eine Rückkehr zum Wesentlichen, zu dem, was die Natur im Winter bietet. Wir laden Sie ein, diese Momente zu genießen, dem Flüstern des Windes in den Bäumen zu lauschen und sich mit Gerichten zu wärmen, die Körper und Seele trösten.

Meine Küche feiert die Trilogie: Jedes Rezept ist in drei Akzente unterteilt, um dasselbe Produkt in verschiedenen Formen, Texturen und Aromen zu entdecken. Eine Art, jede Zutat zu bearbeiten, um ein vollständiges und stimmiges Erlebnis zu bieten.

Möge dieser Winter für Sie eine Reise der Geschmäcker und der Sensibilität sein, eine Würdigung der Produkte unserer Erde, in einer sanften und beruhigenden Atmosphäre.



LE COLOMBIER
RESTAURANT  

Johan THYRIOT
Küchenchef

M A L A T A V E R N E