

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

Un parcours sensoriel complet, où se rejoignent Terre, Eau et Air, dans une harmonie pensée comme une partition. Une exploration minutieuse et rythmée de notre cuisine, de ses textures, de ses gestes, de ses équilibres.

179



MENU EAU

Une vague de saveurs, un frisson salé, né au cœur de la criée du Grau-du-Roi. Chaque assiette : une caresse d'écume, chaque bouchée : une Ode à la mer.

129



MENU TERRE

Une cuisine terrienne, puissante et authentique. Elle porte en lui l'écho de notre histoire, la richesse de notre expérience, la précision de notre savoir-faire... et promet, à chaque instant, un plaisir gourmand.

129



MENU AIR

Un vent de savoir et d'intuition, en quête constante de sensations profondes. Il célèbre la puissance du végétal. Disponible en version végétarienne ou végane, il s'adapte à toutes les sensibilités, sans jamais renoncer au plaisir.

129



MENU 5ème ELÉMENT (-14 ANS)

Ce menu est une passerelle vers l'imaginaire, pensé pour les jeunes palais curieux, apprentis du goût et aventuriers de saveurs. Une initiation ludique et gourmande à l'univers de la cuisine.

26



Sorti de terre ce matin

Poivron / Géranium Rosat / Safran / Baies de Szechuan rouge



Les parfums de mes vacances d'enfant

Anchois de Méditerranée / Curry Vert / Pêche / Amande / Baies du Bhoutan



L'art de l'Ikejime au cœur de la Drôme

Truite Arc-en-ciel / Olives noires / Levure / Caviar / Poivre rouge de Dak Lak



Éclat de mer et douceur saline

Rouget / Pois chiches / Bolovens rouge



Couche après couche, se dessine le souffle ardent du soleil d'été

Tomate / Tanaïsie / Balsamique blanc / Poivre long frais de Kampot



Une symphonie de terroirs et d'excellence

Escargot / Cochon du Ventoux / Jambon Ibérique / Sao Tomé Blanc



Un équilibre subtil entre saveurs et bienfaits

Aubergine / Miso rouge / Truffe d'été / Hydne hérisson / Penja Blanc



Une alliance audacieuse et raffinée

Agneau d'Ardèche / Agrumes / Gingembre / Baies de Malam



Quatre joyaux, aux couleurs et saveurs vibrantes

Courgette / Pastèque / Cerise / Baies des Bataks



Une harmonie soignée

Pigeon / Betterave / Pollen / Tagète / Voatsiperifery rouge



Allez visiter notre cave à fromages

Fromages d'ici & d'ailleurs



Un légume traité comme un fruit

Carotte / Mélisse / Ajowan / Baies de Kororima



Une fragrance fraîche et résineuse

Chocolat / Cyprès / Pignon de pin / Baies d'Assam



Pour finir sur une touche exotique

Melon / Menthe / Rhum / Baies de la passion



Les entrées

Gaspacho de tomate du jardin
La ratatouille en salade servie froide
Truite d'Ardèche fumée par nos soins

Les plats

Floralie de légumes du jardin
Filet de pintade fermière
Poisson grillé

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 1100 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 notre boulanger à Malataverne (26)

Notre Herbière en permaculture à Malataverne (26)

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

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

Minoterie Souchard Minoteries, meuneries - Chantemerle-lès-Grignan (26)

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

Les Pigeonneaux de la Maison Chabert Prohet Pigeons - Marches (26)

Toute la Marée Grossiste et mareyeur - Entraigues-sur-la-Sorgue (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 desANGES Extraits et essences de plantes - Donzère (26)

Secret des Roches Plantes, miels et truffes sauvages - Saint-Montan (07)

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

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

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

Perles de Gascogne Moulin à huiles vierges Haut de Gamme - Pujols (47)

Valrhona Chocolat et vanille - Tain-l'Hermitage (26)

Spice Spécialiste de l'épicerie Fine - Min Rungis (94)

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

Pisciculture des Sources de l'Archiane Truite arc-en-ciel - Châtillon en Diois (26)

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



MOT DU DIRECTEUR-CHEF

L'été s'installe au Domaine du Colombier, à Malataverne, au cœur lumineux de la Drôme.

Ici, la nature s'exprime avec force : collines parfumées, potagers vibrants, marchés de producteurs, et cette lumière si particulière qui magnifie chaque ingrédient.

Dans notre potager situé à Bourg-Saint-Andéol, les tomates gorgées de soleil, les fleurs comestibles, les herbes fraîches et les légumes de saison sont cueillis à la main chaque matin.

Ce sont eux qui guident notre cuisine végétale, vivante et enracinée, une cuisine du vivant, au rythme des saisons.

Aux côtés de cette fraîcheur végétale, nous travaillons les poissons de Méditerranée, pêchés de manière responsable, ainsi que les viandes d'Ardèche, issues d'élevages locaux respectueux du vivant. Des produits vrais, qui parlent de leur terroir.

Notre engagement va plus loin que la saison ou l'origine : il s'inscrit dans une démarche écoresponsable globale. Zéro déchet, compost, sobriété énergétique, circuits courts et respect du rythme naturel sont les fondations de chaque service. Cuisiner, ici, c'est un acte de conscience autant que de création.

Enfin, ma cuisine porte une signature personnelle : une passion pour le poivre, que je cultive depuis des années. Ma collection compte aujourd'hui plus de 50 variétés du monde entier : poivres rares, grands crus, baies oubliées... que j'utilise comme des instruments aromatiques, au service de l'équilibre et de la précision.

Cette carte d'été est une invitation à découvrir une gastronomie libre, sincère et engagée. Un hommage au vivant. Un voyage, entre rigueur et émotion.

Bienvenue dans notre saison. Bienvenue dans la Drôme.

Avec cœur et goût,

Johan THYRIOT
Directeur-Chef



LE COLOMBIER
RESTAURANT 

M A L A T A V E R N E

