

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

MENÜ FEUER
Eine vollständige Sinnesreise, in der sich Erde, Wasser und Luft in einer wie eine Partitur komponierten Harmonie vereinen. Eine sorgfältige und rhythmische Erkundung unserer Küche, ihrer Texturen, ihrer Gesten, ihrer Gleichgewichte.

179

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

129

MENÜ ERDE
Eine erdverbundene Küche, kraftvoll und authentisch. Sie trägt das Echo unserer Geschichte in sich, den Reichtum unserer Erfahrung, die Präzision unseres Könnens ... und verspricht in jedem Augenblick puren Genuss.

129

MENÜ LUFT
Ein Hauch von Wissen und Intuition, in ständiger Suche nach tiefen Empfindungen. Es feiert die Kraft der Pflanzenwelt. Erhältlich in vegetarischer oder veganer Variante, passt es sich jeder Empfindsamkeit an, ohne je auf Genuss zu verzichten.

129

MENÜ 5. ELEMENT (UNTER 14 JAHREN)
Dieses Menü ist eine Brücke in die Fantasie, gedacht für neugierige junge Gaumen, Lehrlinge des Geschmacks und Abenteurer der Aromen. Eine spielerische und genussvolle Einführung in die Welt der Küche.

26



Sie verkörpern den Sommer

Paprika · Pfifferling · Vanille · Pflaumenkern · Schwarzer Malabar



Zugleich fleischig und intensiv meerig

Venusmuschel · Fenchel · Algen · Schwarzer Voatsiperifery-Pfeffer



In dieser Saison besonders schmackhaft

Hummer · Melone · Grüne Bohnen · Geranie · Kümmel · Rote Bolovens



Der Star des Gemüsegartens

Tomaten · Rainfarn · Weißer Balsamico · Langer roter Kampot-Pfeffer



Aus den Quellen der Archiane

Seesaibling · Pflanzenkohle · Kassia · Mönchspfeffer



Man könnte es für ein Dessert halten

Zucchini · Ingwer · Mexikanischer Estragon · Cuméo-Beeren



Da ist das Umami

Jungtaube · Pflaume · Haselnuss · Spinat · Assam-Beeren



Eine Verbindung, die zum Klassiker wurde

Sommertrüffel · Aubergine · Picodon · Geräucherter weißer Penja-Pfeffer



Torfige Noten

Schwein vom Ventoux · Mais · Malz · Schwarzer Pfeffer aus Costa Rica



Kalb aus der Drôme

Kalb · Karotte · Salzzitrone · Zitronengras · Salzwiesengrün der Küste



Besuchen Sie unseren Käsekeller

Käse von hier und anderswo



Eine süße Pause

Dunkle Anda-Schokolade · Kaffee · Grüner Kardamom · Chiloé-Beeren



Für eine Extraportion Frische

Sellerie · Granny-Smith-Apfel · Liebstöckel · Batak-Beeren



Ein schöner Abschluss

Pfirsich · Mate · Kürbiskerne · Korarima



Vorspeisen

Lauwarmes Schokoladenküchlein

Eis & Sorbets

Frischer Obstsalat

Hauptgerichte

Penne mit hausgemachtem Pesto

Hähnchen-Nuggets mit Pommes frites

Gegrilltes Fischfilet mit mediterranem Gemüse

Desserts

Lauwarmes Schokoladenküchlein

Eis & Sorbets

Frischer Obstsalat

Unser Sommelier lädt Sie ein, unseren Weinkeller zu entdecken, einen Ort für Kenner und Neugierige gleichermaßen. Über 800 Referenzen erwarten Sie: Rebsorten aus der Ardèche, große französische Crus und internationale Schätze. Tiefe Rote, aromatische Weiße, zarte Rosés oder festliche Schaumweine, jede Flasche ausgewählt für ihren Charakter und ihre Fähigkeit, die Kreationen unseres Küchenchefs zu veredeln.



WEINBEGLEITUNG

Sechs Gänge	80
Acht Gänge	100
Acht Gänge, große Appellationen	145



**ALKOHOLFREIE
BEGLEITUNG „SOBRE“**

Sechs Gänge	50
Acht Gänge	70



Unser Keller heißt Sie auch zum Kauf von Weinen zum Mitnehmen willkommen.



UNSERE HAUSGEMACHTE & BIO-PRODUKTION

Speisen- & Brotbegleitung durch unsere Bäckerin vor Ort in Malataverne (26)

Unser Kräutergarten in Permakultur vor Ort in Malataverne (26)

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

Olivenöl vom Liby, Bourg-Saint-Andéol (07)

Honig vom Liby, Bourg-Saint-Andéol (07)

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

UNSERE PARTNER DES GESCHMACKS

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

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

Toute la Marée — Großhändler & Fischhändler — Entraigues-sur-la-Sorgue (84)

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

EARL des Plantas — Bio-Eier aus Freilandhaltung — Roynac (26)

Famille Begagnon — Trüffel aus dem Tricastin — Trüffelmarkt von Saint-Paul-Trois-Châteaux (26)

Au Pistou — Gemüsehändler aus regionalem Anbau — Montélimar (26)

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

Baume des Anges — Pflanzenextrakte & -essenzen — Donzère (26)

Secret des Roches — Wildpflanzen, Honige & Wildtrüffel — Saint-Montan (07)

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

Lavam'din — Mandelbauer — Châteauneuf-du-Rhône (26)

Huilerie Beaujolaise — Essig & Fruchtkondimente — Beaujeu (69)

Perles de Gascogne — Mühle für hochwertige native Öle — Pujols (47)

Valrhona — Schokolade & Vanille — Tain-l'Hermitage (26)

Spice — Spezialist für Feinkost — Markt von Rungis (94)

La Ferme aux Crocodiles — Frische Blätter von Pfefferpflanzen — Pierrelatte (26)

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

Justyna Céramique & Gravure — Maßgefertigtes Geschirr — Viviers (26)

EIN WORT DES DIREKTORS & KÜCHENCHEFS

Zwischen den Kalkmassiven des Vercors, den lebendigen Gewässern der Drôme, den Wäldern der Ardèche und den von Wind und Sonne geformten Böden schöpft unsere Küche ihre Inspiration aus einer lebendigen, großzügigen und kontrastreichen Landschaft. Hier hat jedes Tal seinen Charakter, jede Jahreszeit ihren Rhythmus, jeder Erzeuger seine Geschichte. Die Früchte reifen unter intensivem Licht, das Gemüse füllt sich mit Aromen, wilde Kräuter erobern die Wege, und die Höfe bewahren ein tief verwurzeltes Handwerk.

Dieses Land durchstreifen wir jeden Tag. Wir beobachten seine Wandlungen, wir verfolgen die Ernten, wir tauschen uns mit jenen aus, die es bebauen, züchten und schützen. Die Drôme und die Ardèche sind nicht bloß eine Kulisse: Sie sind der Ausgangspunkt jeder unserer Kreationen.

Mit dieser Karte wollten wir den Sommer erzählen, wie wir ihn erleben. Einen Sommer voller klarer Farben, kräftiger Düfte, unerwarteter Frische und Reife. Paprika, Tomate, Melone, aromatische Kräuter, die Früchte der Obstgärten und die Erzeugnisse unserer Höfe werden zu den Kapiteln einer genussvollen Erzählung, in der das Terroir mit Gewürzen, Techniken und Vorstellungskraft in Dialog tritt.

Unsere Küche gründet sich auch auf einem älteren Gedanken: dem der vier Elemente.

Das Feuer formt die Glut, bringt die natürlichen Zuckerstoffe zum Vorschein, prägt das Fleisch und verwandelt das Gemüse. Das Wasser begleitet das Garen, die Aufgüsse und die Extraktionen; es verbindet die Quellen unserer Berge mit den Flüssen, die unsere Täler durchziehen. Die Erde nährt die Wurzeln, die Pilze, das Getreide und all jene Erzeugnisse, die ihre Kraft aus dem lebendigen Boden schöpfen. Die Luft schließlich zirkuliert zwischen den Gipfeln und den Ebenen, sie trägt die Düfte, trocknet die Ernten, lässt die Pollen reisen und verleiht unseren Zubereitungen Leichtigkeit.

Diese vier unsichtbaren Kräfte begleiten jeden unserer Teller. Sie bilden einen roten Faden, eine Art, die Küche nicht als bloße Summe von Zutaten zu begreifen, sondern als Ausdruck eines Gleichgewichts zwischen den Elementen, die unsere Umwelt ausmachen.

Mit diesem Menü laden wir Sie ein, unseren Blick auf dieses Land zu teilen. Seine Landschaften, seine Erzeuger, seine Traditionen und seine Schätze zu entdecken. Zu reisen zwischen der Drôme und der Ardèche, zwischen den vier Elementen, zwischen dem Wilden und dem Kultivierten.

Wir wünschen Ihnen einen schönen genussvollen Spaziergang im Herzen unseres Sommers.

Johan THYRIOT
Direktor & Küchenchef



LE COLOMBIER
RESTAURANT



Guide MICHELIN



Gault & Millau



écotable

LA LISTE