

Feu, Eau, Terre, Air : le chef Johan Thyriot compose sa cuisine autour des quatre éléments. Chaque plat porte le symbole de l'élément qui l'inspire, une invitation à explorer les saveurs au fil de votre instinct. Choisissez votre élément, laissez-vous guider.



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 elle 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 5e ÉLÉMENT (-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



Ils symbolisent l'été

Poivron · Girolle · Vanille · Gêranium · Malabar noir



À la fois charnue et très iodée

Vernis · Fenouil · Algues · Voatsiperifery noir



Intensément savoureuse en cette saison

Langouste · Melon · Haricot vert · Carvi · Bolovens rouge



La star du potager

Tomates · Tanaisie · Balsamique blanc · Poivre rouge long de Kampot



Des sources de l'Archiane

Cristivomer · Charbon végétal · Cassia · Baies des moines



On pourrait la prendre pour un dessert

Courgette · Gingembre · Estragon du Mexique · Baies de Cuméo



Tiens, voilà l'umami

Pigeonneau · Prune · Noisette · Épinard · Baies d'Assam



Un mariage devenu classique

Truffe d'été · Aubergine · Picodon · Penja blanc fumé



Des notes tourbées

Cochon du Ventoux · Maïs · Malt · Poivre noir du Costa Rica



Veau de la Drôme

Veau · Carotte · Citron confit · Citronnelle · Vert salé des côtes



Allez visiter notre cave à fromages

Fromages d'ici & d'ailleurs



Une parenthèse gourmande

Chocolat Anda noire · Café · Cardamome verte · Baies de Chiloé



Pour faire le plein de fraîcheur

Céleri · Pomme Granny Smith · Livèche · Baies des Bataks



Pour finir en beauté

Pêche · Maté · Graines de courge · Kororima



Les entrées

Gaspacho de tomates du jardin

Pâté en croûte

Truite d'Ardèche fumée, préparée et fumée par nos soins

Les plats

Penne au pesto maison

Nuggets de poulet et frites

Filet de poisson grillé, accompagné de légumes du soleil

Les desserts

Moelleux au chocolat

Glaces & sorbets

Salade de fruits frais

Notre sommelier vous invite à découvrir notre cave à vins, un espace dédié aux amateurs comme aux curieux. Plus de 800 références vous y attendent : cépages ardéchois, grands crus français et pépites internationales. Rouges profonds, blancs aromatiques, rosés délicats ou bulles festives, chaque bouteille est sélectionnée pour son caractère et sa capacité à sublimer les créations de notre chef.



ACCORDS METS & VINS

en six services	80
en huit services	100
en huit services - Grandes appellations	145



ACCORDS « SOBRE » SANS ALCOOL

en six services	50
en huit services	70



Notre cave vous accueille également pour l'achat de vins à emporter.



NOTRE PRODUCTION MAISON & BIO

Accords Mets & Pains par notre boulangère sur place à Malataverne (26)

Notre Herbière en permaculture sur place 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)

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 fermier plein air - Roynac (26)

Famille Begagnon Truffes du Tricastin - Marché aux Truffes de Saint-Paul-Trois-Châteaux (26)

Au Pistou Primeur en circuit court - Montélimar (26)

Naturélium Culture de champignons bio - Châteauneuf-du-Rhône (26)

Baume des Anges 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)



LA LISTE



MOT DU DIRECTEUR-CHEF

Entre les reliefs calcaires du Vercors, les eaux vives de la Drôme, les forêts de l'Ardèche et les terres façonnées par le vent et le soleil, notre cuisine puise son inspiration dans un paysage vivant, généreux et contrasté. Ici, chaque vallée possède son caractère, chaque saison son rythme, chaque producteur son histoire. Les fruits mûrissent sous une lumière intense, les légumes se chargent de saveurs, les herbes sauvages colonisent les chemins et les élevages perpétuent un savoir-faire profondément enraciné.

Cette terre, nous la parcourons chaque jour. Nous observons ses métamorphoses, nous suivons les récoltes, nous échangeons avec celles et ceux qui la cultivent, l'élèvent et la protègent. La Drôme et l'Ardèche ne sont pas seulement un décor : elles sont le point de départ de chacune de nos créations.

À travers cette carte, nous avons souhaité raconter l'été tel que nous le vivons. Un été de couleurs franches, de parfums puissants, de fraîcheurs inattendues et de maturité. Le poivron, la tomate, le melon, les herbes aromatiques, les fruits des vergers et les produits de nos élevages deviennent les chapitres d'un récit gourmand où le terroir dialogue avec les épices, les techniques et l'imaginaire.

Notre cuisine s'articule également autour d'une réflexion plus ancienne : celle des quatre éléments.

Le feu façonne les braises, révèle les sucres naturels, marque les chairs et transforme les légumes. L'eau accompagne les cuissons, les infusions et les extractions ; elle relie les sources de nos montagnes aux rivières qui traversent nos vallées. La terre nourrit les racines, les champignons, les céréales et tous les produits qui trouvent leur force dans le sol vivant. Quant à l'air, il est celui qui circule entre les sommets et les plaines, celui qui porte les parfums, sèche les récoltes, fait voyager les pollens et apporte la légèreté à nos préparations.

Ces quatre forces invisibles accompagnent chacune de nos assiettes. Elles constituent un fil conducteur, une manière de penser la cuisine non comme une simple addition d'ingrédients, mais comme l'expression d'un équilibre entre les éléments qui composent notre environnement.

À travers ce menu, nous vous invitons à partager notre regard sur ce territoire. À découvrir ses paysages, ses producteurs, ses traditions et ses richesses. À voyager entre la Drôme et l'Ardèche, entre les quatre éléments, entre le sauvage et le cultivé.

Nous vous souhaitons une belle promenade gourmande au cœur de notre été.

Johan THYRIOT
Directeur-Chef



LE COLOMBIER
RESTAURANT



M A L A T A V E R N E