

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

Ce menu dégustation est notre bougie, notre catalyseur. Cette partition à portion réduite vous fera découvrir tout notre univers...

179



MENU EAU

Ce menu est notre "source" d'inspiration... Une vague de plaisir iodé, tout droit venu de la criée du Grau-du-Roi. Une ode à la mer...

129



MENU TERRE

Ce menu est comme les racines de notre cuisine, riche de notre expérience, de notre savoir-faire... Il assure un plaisir gourmand.

129



MENU AIR

Ce menu légumes est notre souffle artistique, un vent de connaissance, toujours à la recherche de sensations profondes... il n'exclut pas les produits d'origine animale. Il peut être proposé en version végétarienne ou vegan.

129



MENU 5^E ELÉMENT (-14 ANS)

Ce menu est destiné aux plus jeunes, apprentis du goût & aventuriers de nouvelles saveurs.

26



Retour du marché aux truffes
Truffe / Chou-fleur / Sarawak Blanc



Une pêche de la Baie de Seine
Saint-jacques / Safran / Pain Brûlé / Long frais de Kampot



"Le Citron" fruit roi de l'hiver
Langoustines / Citron / Tanaïsie / Voatsiperifery rouge



Clin d'œil à la tradition française
Poireaux / Truffe Noire / Œufs / Bélem blanc fumé



Élevé dans la Drôme
Ombre du Canada / Koji / Wasabina / Cubèbe



Riche et gourmand
Foie gras / Truffe noire / Pomme de terre / Muntok blanc



Un plat devenu signature
Salsifis / Truffe noire / Persil / Penja blanc



Une association des plus convaincantes
Ris de veau / Huîtres / Hydnes corail / Truffe noire / Nam Bô noir



Ils sont enfin prêts à être consommés
Cardon / Champignons / Sarrasin / Bolovens rouge



La saison démarre "Le Fin Gras du Mézenc"
Bœuf / Échalote / Rosulaire / Noir de Vanuatu



Allez visiter notre cave à fromages
Fromages d'ici & d'ailleurs



Je vous invite en voyage
Orange sanguine / Pistache / Baies de Manakara



Gourmand et légèrement piquant
Chocolat Blanc / Raifort / Amande / Phu-Quoc rouge



Le fruit aux 365 graines
Grenade / Houblon / Orge / Bataks



Les entrées

Velouté de légumes du potager
Ravioles de picodon & tomme de brebis râpée
Truite d'Ardèche fumée par nos soins

Les plats

Ramen de poulet & champignons
Magret de canard
Poisson du jour façon meunière

Les accompagnements

Légumes du jardin / Purée de pommes de terre

Les desserts

Moelleux au chocolat
Glaces & sorbets
Salade de fruits frais



ACCORDS METS & VINS
ARDÈCHE en six verres 109

Les AMOUREUSES

Cuvée Le Colombier / IGP Méditerranée 2022

Cuvée A Blanc / IGP Ardèche 2022

Sublime Rouge / IGP Ardèche 2019

Allure Rouge / IGP Ardèche 2020

Cuvée A Rouge / Vin de France 2021

Touriga Rouge / Vin de France 2020



ACCORDS METS & VINS
DE FRANCE

TERRE / EAU / AIR en cinq verres 89

LE FEU en sept verres 138





NOTRE PRODUCTION MAISON & BIO

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 bio et biodynamique à Bourg-Saint-Andéol (07)

NOS PARTENAIRES DU GOÛT

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

Toute la Marée Grossiste et mareyeur créée du Grau du Roi *Avignon* (84)

Caviar de Neuvic Producteur Français de caviar bio Neuvic *La Grande Veyssière* (24)

EARL des Plantas Œufs bio *Roynac* (26)

Au Pistou Primeurs en circuit court *Montélimar* (26)

Naturélium Culture de champignons Bio *Châteauneuf-du-Rhône* (26)

Baume des Anges Extraits & essences de Plantes *Donzère* (26)

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

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

La Ferme des Echaravelles Pains bio au feu de bois *La Garde-Adhémar* (26)

Huilerie Beaujolaise Vinaigre & condiment de fruit *Beaujeu* (69)

Laiterie Gérentes Laitier et crémier *Montélimar* (26)

Valrhona Chocolaterie, vanille *Tain-l'Hermitage* (26)

La Ferme aux crocodiles Feuilles fraîches de poivriers *Pierrelatte* (26)

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

Truffes et Lavandes 26 Marché aux truffes en *Drôme* (26)

Galis Les perles noires du massif du Uchaux Trufficultures & produits à base de truffes (84)

Pisciculture des sources de l'Archiane Élevage de truite arc-en-ciel, truite fario, omble chevalier, omble du Canada (26)



Il ne se passe pas un jour sans que je prenne conscience de la chance que j'ai de travailler dans cette magnifique maison.

Depuis mon arrivée dans la région, j'ai sourcé bon nombre de produits. Comme j'aime à le dire, mes différents voyages et expériences passées m'ont prouvé que chaque région, pays, et terroir possède ses propres richesses.

Force est de constater que c'est encore plus le cas en Drôme-Ardèche.

J'ai découvert par exemple le Fin Gras du Mézenc, une viande d'exception, du safran à couper le souffle, des amandes d'un parfum incroyable, une jeune ferme à champignons pleine de richesse et une terre de truffes simplement magique.

Avec Didier notre jardinier, nous avons fait pousser, au pied des vignes et des oliviers, sur les terres de Bourg-Saint-Andéol, des légumes originaires de contrées lointaines en permaculture.

Devant notre magnifique cuisine, pousse une belle collection d'aromatiques, toutes de souche biologique où une partie de nos abeilles vient se délecter de leur nectar. Trente ruches au total, répandues entre le Domaine du Colombier et le Liby.

Profitez bien de ce moment parmi nous et prenez autant de plaisir à savourer notre carte que nous avons pris à la préparer.

Je profite de ces quelques mots pour remercier toutes les équipes du Domaine sans qui, rien de tout cela ne serait possible.

Cordialement,

*Johan THYRIOT
Directeur-Chef*



Le domaine du
COLOMBIER
HÔTEL**** - RESTAURANTS

