



Le domaine du
COLOMBIER

HÔTEL** - RESTAURANTS**

Il ne se passe pas un jour sans que je prenne conscience de la chance 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, terroir a ses propres richesses.

Forcé 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 truffe simplement magique.

Avec Didier notre jardinier, nous avons fait pousser aux pieds 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

Mes partenaires du Goût :

LMCA Pro Grossiste en viande locale, *Montboucher-sur-Jabron (26)*
Boucherie Thierry Viande de bœuf & porc d'Ardèche, *Le Teil (07)*
Ferme Mandaroux Agneaux & pois chiche Bio, *Crest (26)*
Fermes des Trois Cocottes Volailles Bio, *Upie (26)*
Les Plumes Portoises Volailler, *Portes en Valdaine (26)*
Jordan Magnet Cochon Duroc Bio, *Soyans (26)*
Toute la Marée Grossiste et mareyeur, *Criée du Grau du Roi, Avignon (84)*
CôtéFish Artisans pêcheurs, *Grâu du Roi (30)*
Caviar de Neuvic Producteur Français de caviar Bio, *La Grande Veyssière (24)*
EARL des Plantas Œufs Bio, *Roynac (26)*
Les Jardins du Rozier Maraîcher en permaculture, *Montélimar (26)*
Les Serres du Moulin Maraîcher mini légumes, *Saint-Paul-Trois-Châteaux (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)*
Secret des Roches Plantes, miels, truffes sauvages, *Saint Montan (07)*
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 Richard Huiles & olives noires de Nyons, *Montoisson (26)*
Huilerie Beaujolaise Vinaigre & condiment de fruit, *Beaujeu (69)*
GALIS Truffes & asperges, *Uchaux (84)*
Emilie Bégagnon *Marché aux truffes du Tricastin, Saint-Paul-Trois-Châteaux(26)*
Crèmerie Forgarì *Fromager, Suze-la-Rousse (26)*
Laiterie Carrier Produits laitiers, *Vals-les-Bains (07)*
Laiterie Gérentes Laitier et crémier, *Montélimar (26)*
Valrhona Chocolaterie, Vanille, *Tain-l'Hermitage (26)*
Terre Exotique Importateur de poivres & d'épices, *Roche-corbon (37)*
Spice Spécialiste de l'épicerie fine, *Min Rungis (94)*
La Ferme aux crocodiles *Feuilles fraîches de Poivriers, Pierrelatte (26)*

Notre production maison & Bio :

Notre herbier en permaculture à Malataverne (26)

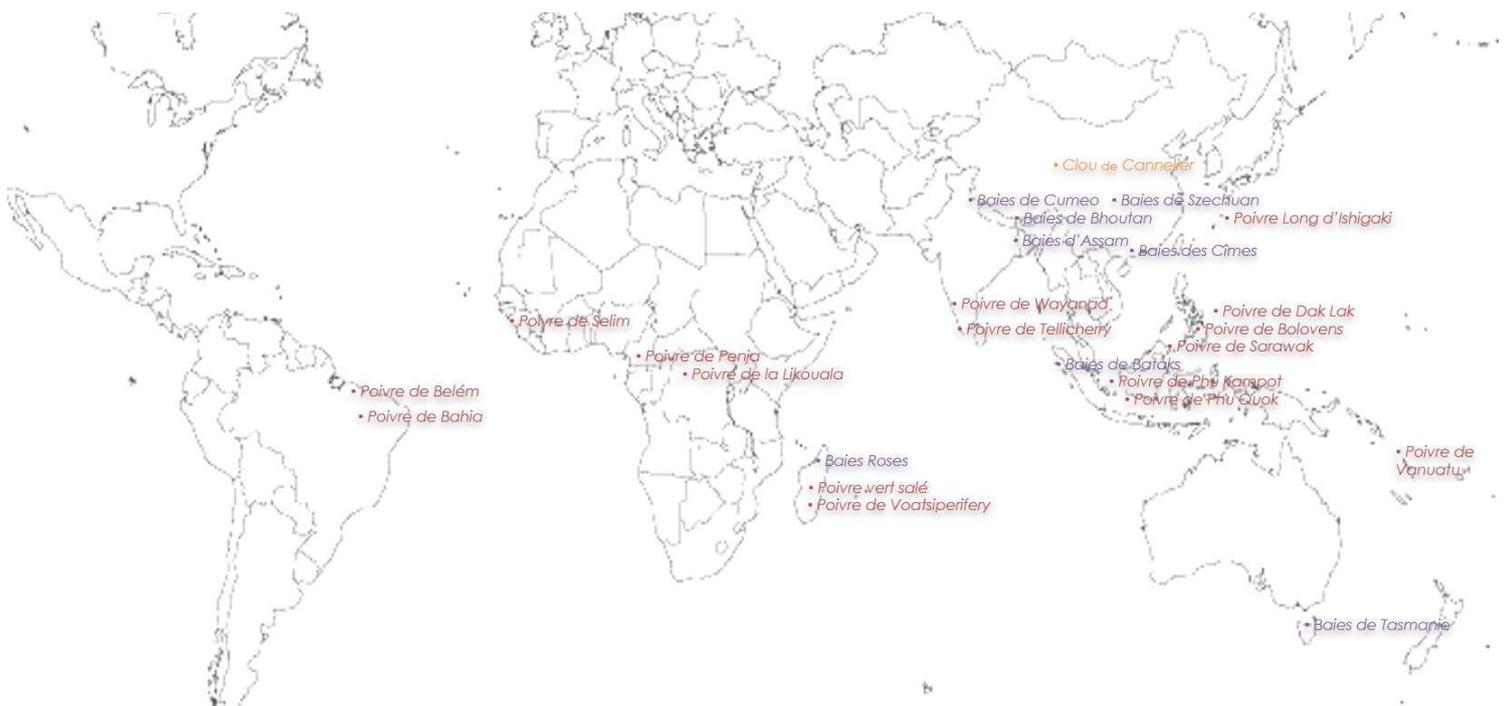
Notre potager en permaculture le Liby à Bourg-Saint-Andéol (07)

L'Huile d'olive du Liby à Bourg-Saint-Andéol (07)

Miel du Liby à Bourg-Saint-Andéol (07)

Château Les Amoureuses Domaine viticole Biodynamie à Bourg-Saint-Andéol (07)

La Carte des Poivres :



Feu

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

178€

Eau

Notre "source" d'inspiration... Une vague de plaisir iodé.
Tout droit venu de la criée du Grau-du-Roi. Une Ode à la mer...

124€

Terre

Comme les racines de notre cuisine, riche de notre expérience, de notre savoir-faire... il assure un plaisir gourmand.

124€

Air

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

124€

5^e Élément (-14 ans)

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

25€



Notre chariot de fromages affinés

21€



Pour ouvrir le bal, le champignon roi en cette saison

Navet fanes / Morillons / Sarawak Noir



On pourrait presque les entendre chanter

Grenouilles/ Olives noires de Nyons / Feuilles du jardin / Dak Lak Rouge



Une recette zéro déchet

Asperges vertes / Kombu Breton / Tanaïsie / Vanuatu Noir



Jeux de textures & parfums

Sandre / Lentilles / Cardamome Noire / Baies d'Assam



De l'or rouge à l'or noir

Retour de Criée du Grau du Roi / Caviar / Safran d'ici / Voatsiperifery Rouge



Un peu de fraîcheur

Petit pois / Fraise / Kiwi / Oignon nouveau / Sil Timur



Un élevage Ardéchois

Selle d'agneau / Seiche / Riz rouge / Estragon Mexicain / Tasmanie



Ma Madeleine de Proust

Artichauts violets / Cameline / Long frais de Kampot



Une touche Printanière

Ris de veau / Cardons / Radis roses / Ail des ours / Vert salé



Une fierté locale, le Fin Gras du Mézenc

Aloyau de bœuf / Foin du Mézenc / Acacia / Likouala



Découverte des richesses de notre région

Notre chariot de fromages affinés



Un fruit lactofermenté

Pomme / Noix de Grenoble / Cannelle Casia / Cannelier



Un grand cru à l'arôme de sous-bois

Chocolat / Pholiote du Peuplier / Amande Antoinetta / Wayanad Noir



Beaucoup de douceur

Rhubarbe / Kalamansi / Hibiscus / Sichuan Rouge

5^e Élément (-14 ans)

Les Entrées

Velouté de petit pois / Espuma d'herbe

Asperges vertes / Œuf poché

Truite d'Ardèche fumée par nos soins

Les Plats

Floralie de légumes du jardin

Bavette de Bœuf Fin Gras du Mezenc

Pavé de Sandre Meunière

Garnitures

Pommes de terre nouvelles / Légumes du jardin

Desserts

Moelleux chocolat

Glaces & sorbets

Salade de fruits frais