



Le domaine du
COLOMBIER

HÔTEL** - RESTAURANTS**

Cuisinier jardinier à l'âme généreuse, passionné de nature, d'astrologie et d'art, je cultive depuis toujours l'amour du travail bien fait.

De mon expérience, je garderai en mémoire deux chefs : Philippe Labbé où exigence, rigueur, et ténacité étaient les maîtres mots en cuisine. Puis Michel BRAS avec qui j'ai découvert une cuisine d'un sens artistique sans commune mesure.

Aujourd'hui chef confirmé j'élabore une cuisine d'Emotion.

Mes inspirateurs m'ont conduit à travailler dans une logique responsable en rassemblant des produits sourcés pour la plus grande partie dans un circuit de deux cents kilomètres autour de l'établissement. Quelques clins d'œil à mes voyages ou expériences passées se dissimulent toutefois dans mes recettes...

Mes assiettes sont réfléchies afin d'utiliser 100% de la matière première, pour éviter au maximum le gaspillage alimentaire.

Dans mes assiettes, des saveurs inhabituelles, légères, rythmées parsemées d'herbes aromatiques & de poivre rares « mon jardin secret », des légumes placés au centre des recettes comme une offrande généreuse et complice d'une osmose en cuisine.

Mon histoire, je la raconte au travers des quatre éléments composants de nos menus : La **Terre**, L'**Eau**, L'**Air** et le **Feu** sont une véritable ode à la nature, ou l'objectif est d'exprimer toute la quintessence du terroir local.

Johan THYRIOT
Chef exécutif

Feu

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

168€

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...*

118€

Terre

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

118€

Air

Ce menu végétarien est notre souffle artistique, un vent de connaissance, toujours à la recherche de sensation profonde... il n'exclut pas les produits d'origine animale.

138€

5^e Élément (-14 ans)

Destiné aux plus jeunes, apprentis du goût & aventuriers de nouvelles saveurs.

25€



Raviole de Picodon / Ecume de Truffe Noire / Muntock blanc



Rochers Saint-Jacques / Blette / Gingembre / Cannelle



Saint-Jacques poêlée / Chou-fleur / Raifort / Phu Quoc Rouge



Loup de Méditerranée étuvé / Céleri rave / Pâte de citron confit



Chips de Scorsonères / Crème de Truffe / Persil / Penja Blanc



Terrine de poireaux brûlés / Truffe noire / Malabar Blanc



Composition de poireaux / Truffe noire / Jaune d'œuf fumé / Long de Java



Ris de veau poêlé / Shiitakés étuvés / Endive / Bolovens rouge



Pigeonneau rôti / Butternut réglissé / Voatsiperifery Rouge



Notre chariot de fromages affinés



Praliné / Amande / Dak Lak rouge



Patate douce / Tamarin / Hibiscus



Agrumes feuilles & fruits / Algues / Matcha

5^e Élément (-14 ans)

Gratin de Ravioles Drômoise
Ou
Velouté de légume de saison

Fish & Chips
Ou
Filet de Volaille de la ferme des Blèches

Moelleux Chocolat
Ou
Glaces & sorbets