



## *Le XIV<sup>e</sup> Restaurant*

*Le Domaine du Colombier écrit un nouveau chapitre de son Histoire.*

*Notre bâtiment du XIV<sup>e</sup> siècle a toujours eu à cœur d'accueillir ses hôtes avec bienveillance et générosité.*

*C'est donc tout naturellement que nous avons souhaité lui rendre un hommage à la hauteur de son passé...*

*Après le restaurant gastronomique « Le Colombier » auréolé d'une étoile au guide Michelin et de 3 Toques au guide Gault et Millau, « le Bistrot 270 » récompensé du Bib Gourmand, nous sommes heureux de vous présenter le restaurant « XIV<sup>e</sup> ».*

*Ici nos recettes sont classiques, servies à la française, dans le respect de la tradition. Des plats à partager servis à l'occasion d'un déjeuner, pour la plupart dans des cuivres et surtout dans une ambiance cosy. Un clin d'œil à l'Histoire culinaire française...*

*Nous espérons que vous prendrez autant de plaisir à déguster notre cuisine que nous en prenons à la préparer.*

*Ouvert du Lundi au Vendredi de 12h à 13h30...*

*Ici tous nos plats sont à partager pour un minimum de deux personnes.*

*Tous nos prix sont affichés TTC pour deux personnes.*

## La Carte

### Patience

*Jambon Ibérique 42 Mois*

### Potage

*Parmentier à la Truffe Noire de la Drôme*

39€

*soit 19.50€ par personne*

### Hors-d'œuvre

*Asperges vertes de la maison Galis étuvées, Œuf Bio de la ferme des Plantas à « Roynac »,  
Jus de pomme, cerfeuil et caviar*

36€

*soit 18€ par personne*

*Poisson*

*Le Filet de Méditerranée cuit en Croûte d'Argile (20Minutes) Sauce Matelote*

69€

*soit 34.50€ par personne*

## Abats

*Pomme de Ris de Veau fumée au Foin de Prairie crème de Champignons*

120€

soit 60€ par personne

*Pithiviers de Foie Gras & Truffe Noire de la Drôme sauce Périgueux*

89€

soit 44.50€ par personne

## Viande Bio & Local (Déclinaison de Morceaux & Cuisson)

*Fricassée de Volaille de la ferme des Trois Cocottes à la crème*

79.00€

soit 39.50€ par personne

*Côtes de Cochon Bio de la ferme de Jordan Magnet à Soyans*

92€

soit 46€ par personne

## Garnitures Bio de la ferme « Les Jardins du Rozier » à Montélimar

« Toutes ces garnitures sont servies pour l'ensemble de la table »

*Gratin dauphinois*

*Chou braisé à la Truffe*

*Carottes fanes rôties au miel de nos ruches & cumin*

Fromages

*Le Chariot du Colombier*

36€

*soit 18€ par personne*

Desserts

*Chariot de Desserts*

*« St Honoré, Crème Brûlée, Ile Flottante, Tarte Tatin , Glaces & Sorbets »*

52€

*soit 26€ par personne*