

Menu de saison à partir de 39,00 €

(taxes et service compris)

Mise en bouche, Entrée, Plat & Dessert

Ravioli Japonais Gyoza (+6€) <i>poulet et cameron sauce saté cacahuètes, gel de mangue et citron Kalamansi</i>	33,00 €
Salade de truite fario d'Ardèche <i>fumée par nos soins, pomme de terre, avocats, tomate cerise et vinaigrette au raifort et aneth</i>	25,00€
Ravioles du Royans <i>à la royale, crème de foie gras et dés de magret grillés</i>	28,00 €
Filet de veau en tataki <i>yaourt citronné, poireaux confit et grillé et son condiment tomate séchée et noisettes</i>	26,00 €
Carré d'agneau (6€) <i>jus à la sauge, galette de polenta frit, cannelloni de choux aux topinambours</i>	35,00 €
Tournedos de joue de bœuf <i>sauce Hermitage, écrasé de pomme de terre et ses carottes rôties au beurre.</i>	26,00 €
Filet de bar: <i>cuit sur sa peau, blinis d'épinards, carottes rôties et crémeux de fenouil à la mandarine, sauce au champagne et mandarine</i>	33,00 €
PLAT SIGNATURE: Cocotte lutée de bourride de lotte (+10€) <i>lotte, gambas, moules, coques et légumes</i>	45,00€

Assiette de fromages affinés (+8€)	12,00 €
Entremets Matcha poires, insert poires et ganache Matcha	13,00 €
Baba au rhum mangue passion	13,00 €
Assiette déstructurée Chocolat noir, orange sanguine, romarin et glace mascarpone	13,00 €
Café ou Thé gourmand (+6€)	16,00 €

APÉRITIF

Le spritz du Domaine :	12,00€
liqueur de framboise, Prosecco, eau pétillante, sirop de nougat, Framboise fraîche & citron vert	
Et le sans alcool:	9,00€



Suze la rousse
Côtes du Rhône
Cépages grenache, syrah

Bouteille: 28,00 €
au verre 12cl : 6,00 €



Château Rochecolombe
Cépages syrah / grenache

Bouteille : 48,00 €
au verre 12cl : 10,00 €

Liste des allergènes disponible à l'accueil du restaurant

Menu Signature autour de la Truffe à 95,00 €

avec accord mets & vins 138,00 €

Une création originale à quatre mains, signée Antoine Perodeau, Fabrice Sanchirico, en collaboration avec Loïc Ballet, Chroniqueur gastronomique pour Télématin (France 2)

Mise en bouche Arancini forestier, foie gras et truffe, jus de veau réduit
Entrée Raviole de Saint-Jacques aux truffes, émulsion de panais
Plat Filet de bœuf Rossini, foie gras poêlé et truffe <u>prix carte: 45,00€</u>
Fromage Brie aux truffes
Dessert Truffe en trompe-l'œil, vanille, café et truffes

avec accord mets & vins

Mise en bouche
Chardonnay du Domaine Aubert à Donzère

Entrée
Imagin'air du Domaine Salel (Roussane)

Filet de boeuf
L'Eclipse du Domaine Jeff Carrel (grenache cabernet sauvignon)

Fromage
La Faïsse du Domaine Bonetto Fabrol (95% Syrah, 5% viognier)

Le côté Bistrot

Salade Gourmande <i>mesclun, toast de Saint-Marcellin, ravioles poêlées, lardons, magret de canard fumé, pommes caramélisées</i>	25,00€
PLAT SIGNATURE: Cocotte lutée de bourride de lotte <i>lotte, gambas, moules, coques et légumes</i>	45,00€
Tartare de bœuf charolais haché au couteau aux truffes	36,00€
Assiette végétarienne <i>Légumes du moment</i>	22,00€
Sur un nid de linguines à la crème de truffe, <i>le jaune d'œuf mariné à la truffe et râpé de truffe</i>	34,00€
Dessert du jour	8,00€
Café ou Chocolat liégeois : 2 boules de vanille, 1 boule de café ou chocolat, sauce chocolat ou espresso et chantilly	9,00€
Dame blanche : 2 boules de vanille, sauce chocolat et chantilly	9,00€
Mousse aux 2 chocolats et spéculoos	8,00€

Le dimanche soir, notre Chef vous propose uniquement le côté Bistrot pour un moment convivial



LE CHEF – ANTOINE PERODEAU

Antoine Perodeau est le fils de Pascal et Marie Perodeau, dirigeants et fondateurs du Domaine des Oliviers. Il grandit au cœur de cette maison familiale, observant le service, la cuisine, les saisons, et comprenant très tôt que la restauration est un métier d’engagement, de rigueur et de passion.

S’il choisit naturellement la voie de la cuisine, Antoine décide de se former loin du cadre familial afin de construire sa propre identité. Il effectue son apprentissage dans des maisons reconnues, notamment aux Cèdres à Granges les Beaumont et au restaurant Alexandre à Garons, doublement étoilés, où il acquiert une solide base technique et le sens de l’exigence.

Il poursuit ensuite son parcours au Mas du Langoustier à Porquerolles, puis à Ma Biche sur le Toit à Toulouse, avant de s’ouvrir à d’autres horizons en rejoignant La Réunion comme second de cuisine. Ces expériences nourrissent sa vision d’une cuisine de produit, précise mais jamais démonstrative, ouverte aux influences tout en restant lisible.

Le Domaine des Oliviers demeure toutefois le fil conducteur de son parcours. Antoine y revient à plusieurs reprises, gravissant les échelons jusqu’à en prendre aujourd’hui la responsabilité culinaire.

Depuis avril 2023, il est chef du Domaine des Oliviers. Il y propose une cuisine sincère et de saison, respectueuse du produit et du terroir, avec la volonté affirmée de faire évoluer la table familiale dans une démarche gastronomique contemporaine, fidèle à son histoire et tournée vers l’avenir.

La régularité de la cuisine repose sur une organisation structurée et une équipe expérimentée. En l’absence du chef Antoine Perodeau, la cuisine est placée sous la responsabilité de Fabrice Sanchirico, cuisinier confirmé ayant notamment travaillé à l’Esplan à Saint-Paul-Trois-Châteaux, garantissant la cohérence de la carte et le niveau de qualité des assiettes. Le Domaine des Oliviers s’appuie sur une brigade de 12 personnes en cuisine, engagée au quotidien dans une démarche de rigueur, de transmission et de respect du produit.