

Restaurant le W

Domaine de St Clair
★ ★ ★ ★

Nos plats sont susceptibles de contenir un ou plusieurs des 14 allergènes, liste sur demande auprès de nos équipes.
Tous nos prix sont en euros TTC service compris

*All our dishes are likely to contain one or more of the 14 allergens, list on request from our teams.
All our prices are in Euros including tax service included.*

Notre cuisine



La nouvelle ère du W

Notre Chef, Benjamin Schwab, passionné de cuisine, a su allier tradition et modernité afin de créer une expérience culinaire unique.

Fort de plusieurs années d'expérience dans des établissements renommés, il met un point d'honneur à la sélection des produits frais et de saison, en privilégiant les producteurs locaux.

Chaque plat, minutieusement préparé par son équipe, reflète leur amour pour la cuisine française et leur savoir-faire sans limite.

Laissez vous guider par sa créativité, où chaque bouchée raconte une histoire.

Le Domaine



Le Domaine de St Clair ce n'est pas seulement un hôtel où vous pouvez séjourner, c'est aussi notre Brasserie qui vous accueille tous les jours en toute simplicité et convivialité.

Notre Bar pour profiter d'un instant autour d'un verre en toute intimité.

Nos salons où vous pouvez venir fêter vos réunions familiales ou amicales.

Mais également professionnelles.

Et bien d'autres événements à venir.

Domaine de St Clair



Menu

Retour du Marché

uniquement le midi (du mardi au vendredi)

ENTRÉE, PLAT, DESSERT **29€**
ENTRÉE/PLAT OU PLAT/DESSERT **25€**

Entrée

Gaspacho de tomates,
saladine de tomates & espuma de mozzarella fumée



Plat

Cabillaud cuit vapeur au citron
& confit de légumes du sud au basilic

OU

Médailon de cochon rôti,
risotto de petit épeautre,
épinards & écume de champignons



Dessert

Salade de fraises et acacia



Domaine de St Clair



Menu du Domaine

ENTRÉE, PLAT, DESSERT **48€**

Entrée

Tartare de thon

Tartare de thon, cacahuètes, avocat, radis et aromates

Ou

L'Asperge

*L'asperge verte et blanche travaillées en texture,
œuf cuit à 64°, mouillettes à la truffe*



Plat

Le Veau

*Faux-filet de veau cuit comme une milanaise, aubergines
et ses condiments, parmesan, basilic et pignons de pin*

Ou

Le Bar

*Filet de bar grillé, fenouil, aneth,
crème de crevettes et quinoa*



Dessert

Notre sélection de fromages affinés

Ou

Saint-Félicien chaud, miel & condiments mendiants

Ou

Desserts de la pâtisserie Degraeve



Domaine de St Clair



La carte



Entrée

Le Foie Gras - 19€

Mi cuit de foie gras, rhubarbe, fraise, basilic et amande
**Cuilleron, 7€ - 2016 Roussillière*



La Truite - 16€

Filet de truite fumé maison, asperges blanches,
Raifort, mayonnaise aux herbes & sarrasin soufflé
**Cuve Alphonse, Macon Milly Rose - 9€*



La Raviole - 14€

Ravioles de Romans, crémeux de comté, oignons confits
& espuma de potimarron
**Pouilly Fumé, Les petites Aubues - 10€*



**Vin au verre en suggestion*

Domaine de St Clair



La carte



Plat

Le Bœuf - 32€

Le bœuf en deux façons, le filet juste saisi à la plancha puis fumé,
Condiment ail noir pressé de pommes de terre
& tombée d'épinard à l'ail, la joue de bœuf confite en parmentier
En supplément (5€/pers) : accompagnement foie gras poêlé
**Côtes de Brouilly, Dupré Goujou - 11€*



La Volaille - 26€

La volaille de chez Mr Roumeysi travaillée en trois façons,
Quenelle, rôtie et en croustillant,
Oignon farci aux champignons de Paris & asperges vertes
**Grignan-les-Adhémar, Vieilles Vignes - 6€*



Le Brochet - 27€

Mousseline de brochet croustillante au pain de mie, travail autour
de la courgette, sabayon à l'ail des ours et beurre blanc au citron
**Châteauneuf du Pape, Jas des Papes - 14€*



Le Jarret de Veau - 70€ (à partager)

*Jarret de veau confit pendant 12h au four dans son jus,
Découpé devant vos yeux à la cuillère, accompagné de
Pommes de terre mitrailles & légumes de saison travaillés
Cornas Domaine Mucyn Hypsos (75cl à partager) - 99€

**Vin au verre en suggestion*

Domaine de St Clair



La carte



Fromage

Chariot de fromages - **8€**

Ou

Saint-Félicien chaud, miel & condiments mendiants - **8€**



Dessert

Tous les desserts de notre chariot sont réalisés
par la pâtisserie Degraeve - **11€**



Domaine de St Clair



Origine des viandes

Foie Gras

France

Bœuf

France

Volaille

Ardèche - France

Cochon

Aveyron - France

Allergies & Intolérances

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Gnocchis	●		●			●	●					●
Poireau	●		●	●		●				●		
Cochon	●		●		●	●	●					●
Cabillaud	●	●	●	●		●	●					●
Foie gras	●						●					●
Gravlax	●					●						
Raviole	●		●		●	●						
Bœuf	●					●						●
Volaille	●		●			●						●
Brochet	●		●	●		●						
Jarret	●					●						●

1- Gluten

2- Crustacés

3- Œuf

4- Poisson

5- Arachide

6- Lactose

7- Fruits à coque

8- Céleri

9- Moutarde

10- Sésame

11- Viande

12- Mollusque

Domaine de St Clair

