

Restaurant le



Produits surtout d'ici, un peu d'ailleurs cuisinés avec soins.

Adrian Zanet
- Chef de cuisine -

Tous 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.

maison
gobertier



DSC
Domaine de St Clair
★★★★
MAISON
GOBERTIER

MENU BUSINESS

*(Servi du lundi au vendredi midi - hors jours fériés)
- Service en 1h -*

Entrée - Plat - Dessert 23€

ENTREE



Velouté de potiron et espuma de lard grillé

Ou

Maquereau fumé, navet et bouillon miso

PLAT



Faux filet de bœuf, mais et choux romanesco avec son jus corsé

Ou

Filet de truite aux poireaux et son beurre d'agrumes

DESSERT



Dessert marron framboise

MENU CARTE

Au plus près des saisons 45€

Entrée, Plat, Dessert



L'envie du moment 34€

Entrée, Plat, Dessert

- Choix parmi les plats marqués d'un astérisque -

POUR COMMENCER...

L'œuf coulant et champignons des bois, un peu de caillon*



La truite en Gravlax baies roses/gingembre
chutney betterave/raisin



Le foie gras de canard en Royale, déclinaison de figue



Les escargots d'ici en ravioles croustillantes,
vichyssoise zébrée*



Les langoustines juste snackées,
radis en aigre doux et bouillon terre-mer

A SUIVRE...

L'omble chevalier à la feuille de figuier, carottes des sables*



Le brochet et les écrevisses en biscuit moelleux,
épinards et orge soufflé



La noix de veau servie rosée, panais crousti-fondant,
jus à la sauge du Domaine



Le pigeon, rôti sur l'os, cuisse confite et artichaut,
jus à l'olive de Nyons



La volaille de pays cuisinée aux choux,
praliné à la noix de Grenoble*

POUR CONCLURE...

Sélection de fromages de la crèmerie du Pilat,
gelée de St Joseph au safran*



Balade en Forêt



Tout poire



La pomme du Pilat dans l'esprit d'une tatin*



Chocolat grand cru et sarrasin

NOUS NE SOMMES RIEN SANS EUX



1. **Corinne Michel** - Escargots, St Sauveur en Rue (42)
2. **Roland Vincent** - Pigeons et œufs, Villevocance (07)
3. **Charles Murgat** - Poissons d'eau douce, Beaufort (38)
4. **Eric Roumeysi** - Volailles, Ardoix (07)
5. **Fabienne Junique** - la Cremerie du Pilat,
Saint Julien Molin Molette (42)
6. **Laurent Morffin** - Safran, Saint Felicien (07)
7. **Patrice Arnaud** - Alpes Viande, Chambéry (73)
8. **Jérôme Sassolas** - Le tonneau de Bacchus,
St Maurice l'Exil (38)
9. **Salaison Guèze** - Vernoux en Vivarais (07)
10. **Valrhôna** - Tain L'Hermitage (26)
11. **Terre Exotique** - Poivres et épices, Rochecharbon (37)