

Restaurant le



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

Products especially from here, A little from else, where cooked with care.

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.

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.

maison
gobertier



DSC

Domaine de St Clair

★★★★
MAISON
GOBERTIER

MENU BUSINESS

(Servi du lundi au vendredi midi - hors jours fériés)

(Served from Monday to Friday noon – excluding public holidays)

- Service en 1h –

-Service in 1 hour-

Entrée – Plat – Dessert 23€

Starter-Main course-Dessert 23€

ENTREE



Velouté de potimarron, éclat de châtaignes

Ou

Ballotine de choux farci sur son lit de lentilles

PLAT



Cuisse de volaille confite, Pomme de terre et cresson

Jus à la moutarde

Ou

Pavé de truite, trilogie de carottes

Émulsion cumin

DESSERT



Poire et pralin

MENUS CARTE

Au plus près des saisons 45 €

Entrée, Plat, Fromage & Dessert

Starter, Main Course, Cheese & Dessert



Entre deux rives 34 €

Entrée, Plat, Fromage ou Dessert

Starter, Main course, Cheese or Dessert

*- Choix parmi les plats marqués d'un astérisque - **

*-Choice among dishes marked with an asterisk-**

POUR COMMENCER...

TO START...

L'Œuf coulant, nuage de Maïs et Chorizo *

*The sinking egg, cloud of corn and chorizo **



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

Trout in gravlax pink berries / ginger beetroot / grape chutney



Le Foie gras de canard en Royale, déclinaison de figue

Royal duck foie gras, fig variation



Les escargots d'ici, Fricassée de pleurotes et Persillade *

*Snails from here, Fricassee of oyster mushrooms and parsley **



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

Langoustines just seared, sweet and sour radish and land sea broth

A SUIVRE...

TO BE CONTINUED...

Le Rouget sur tombée de mâches, citron confit
& risotto de petit épeautre *

*Red mullet, candied lemon & small spelt risotto **



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

Soft pike and crayfish biscuits, puffed spinach and barley



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

Veal served pink, crispy-melted parsnip, domaine's sage juice.



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

Pigeon roasted on the bone, confit thigh and artichoke, nyons olive juice



Le Mignon de cochon, Courge Spaghetti,
Châtaignes & Bergamote *

Pork mignon, spaghetti squash, chestnuts & bergamot

POUR CONCLURE...

TO CONCLUDE...

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

Selection of cheeses from the crèmerie du pilat, St Joseph saffron jell-o



Balade en Forêt

A walk in the woods



Tout poire

All pear



La Mangue, fruits de la passion et fèves Tonka *

*Mango, passion fruit and tonka beans **



Chocolat grand cru et sarrasin

Grand cru chocolate and buckwheat

NOUS NE SOMMES RIEN SANS EUX

WE ARE NOTHING WITHOUT THEM



1. **Corinne Michel** - Escargots, St Sauveur en Rue (42)

Corinne Michel – Snails, St Sauveur en Rue (42)

2. **Roland Vincent** - Pigeons et œufs, Villevocance (07)

Roland Vincent – Pigeons and eggs, Villevocance (07)

3. **Charles Murgat** - Poissons d'eau douce, Beaufort (38)

Charles Murgat – Freshwater fish , Beaufort (38)

4. **Eric Roumeysi** - Volailles, Ardoix (07)

Eric Roumeysi – Poultry, Ardoix (07)

5. **Fabienne Junique** - la Cremerie du Pilat,
Saint Julien Molin Molette (42)

Fabienne Junique – The pilat dairy, Saint Julien Molin Molette (42)

6. **Laurent Morffin** - Safran, Saint Felicien (07)

Laurent Morffin – Saffron, Saint Felicien (07)

7. **Patrice Arnaud** - Alpes Viande, Chambéry (73)

Patrice Arnaud – Alps Meat, 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, Rochecorbon (37)