

RESTAURANT LE



MAISON
GOBERTIER



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.



Le Chef Adrian Zanet

Notre Restaurant Le W vous propose une cuisine raffinée et créative à partir de produits frais, locaux et de saison.

Adrian Zanet, jeune chef Toulousain de 26 ans apporte sa touche d'inventivité et saura séduire vos papilles.

"La Gastronomie est l'art d'utiliser la nourriture pour créer du bonheur"
Theodore Zeldin,

MENU BUSINESS

Entrée, Plat, Dessert
Starter, Main course, Dessert

25€

LES MIDIS DU MARDI AU VENDREDI - HORS JOURS FÉRIÉS
Served from Tuesday to Friday noon – excluding public holidays

ENTRÉE

Mousseline de chou-fleur curry
& ses pickles,
Vinaigrette citron et tabasco

Ou

Ravioles de Jarret de veau & carottes

PLAT

Maquereaux,
Oignons brulés & émulsion noisette

Ou

Araignée de porc grillée
Sauce barbecue & déclinaison de céleri-branche

DESSERT

Paris Brest Revisité & Sorbet au lait fumé



MENU ENTRE DEUX RIVES

Entrée, Plat, Fromage ou Dessert
Starter, Main Course, Cheese or Dessert

34€

ENTRÉE

L'Œuf coulant, spaghettis de cèleri et
espuma de beaufort fumé

The leaking egg, celery spaghettis and smoky "beaufort"

Ou

Royale de Moules, pickles de radis et
vinaigrette passion

Mussels, radish pickles and dressing passion

PLAT

Croustillant d'aile de raie, carottes en plusieurs textures,
carvi noir et sauce grenobloise

Crispy skate wing, carrots, black caraway and "grenobloise" sauce

Ou

Suprême de pintade, blettes multicolores,
crémeux d'ail au thym et son jus corsé

Guinea fowl, cabbages, creamy garlic and thyme with rich sauce

FROMAGE OU DESSERT

Sélection de fromages de la crèmerie du Pilat

Selection of cheeses from "the crèmerie du Pilat"

Ou

Pomme, hibiscus et sorbet livèche

Apple, hibiscus and lovage sorbet

Ou

Dessert du Menu Business

Business desert

MENU AU PLUS PRES DES SAISONS

Entrée, Plat, Fromage et Dessert
Starter, Main Course, Cheese and Dessert

45€

ENTREE

Foie Gras mi-cuit,
Compotée et pickles d'échalotes,
gelée de Viognier de la Cave St Désirat
Half-cooked Foie gras, stewed shallots wine "Viognier" jelly



Langoustines saisies à la flamme,
Avocat et Ponzu, Granité poivre Timut
Langoustines roasted with flame, Avocado and "Ponzu", granité with "Timut" pepper



Seiches en tagliatelles,
Fèves et condiments Basilic
Noodles cuttlefish, beans and basil condiments

PLAT

Magret de canard cuit sur peau,
Petits pois à la Française et jus fumé
Duck breast cooked with skin, green peas "à la française", smokiness juice



Selle et épaule d'agneau,
Asperges, ail des ours et jus corsé
Saddle and shoulder lamb, green asparagus, wild garlic and full bodied juice



Maigre cuit sur peau,
Etuvée de poireaux, salicorne et noisettes, Hollandaise perlée
Lean fish cooked with skin, steamed leeks, glasswort and nuts, dutch sauce

MENU AU PLUS PRES DES SAISONS

Entrée, Plat, Fromage et Dessert
Starter, Main Course, Cheese and Dessert

45€

FROMAGE

CHEESE

Saint Félicien chaud, miel & condiments mendiants

Hot Saint Félicien with honey and "mendant" condiments

ET DESSERT AU CHOIX

YOUR CHOICE OF DESERT

Fraises de Pays, aspérule odorante

Et sorbet plein fruits

Strawberries, sweet woodruff and fruits sorbet



Rhubarbe pochée à la praline rouge

Et glace au lait ribot

Rhubarb Poached with red praline and "Ribot" milk icecream



Chocolat en textures, rafraîchi à l'oseille

Chocolat textures refresh with sorrel

NOUS NE SOMMES RIEN SANS EUX

**Corinne Michel - Escargots,
Villevocance (07)**

**Fabienne Junique - La Crèmerie du Pilat,
St-Julien-Molin-Molette (42)**

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

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

**Jérôme Sassolas - Le tonneau de Bacchus,
St Maurice l'Exil (38)**

**Valrhôna -
Tain L'Hermitage (26)**

ALLERGIES ET INTOLERANCES

FOOD ALLERGIES AND INTOLERANCES

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Foie Gras						■					■	
L'Œuf	■		■			■		■				
Moule						■	■					■
Langoustine		■				■				■		
Seiche	■			■		■						
Maigre				■	■							
Agneau						■					■	
Magret						■					■	
Raie	■			■		■						
Pintade						■					■	
Fraise	■					■						
Rhubarbe						■	■					
Chocolat	■		■			■						
Pomme	■							■				

- 1) Gluten
- 2) Crustacé
- 3) Œuf
- 4) Poisson
- 5) Arachide
- 6) Lactose
- 7) Fruits à coques
- 8) Céleri
- 9) Moutarde
- 10) Sésame
- 11) Viande
- 12) Mollusque