

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

27€

LES MIDIS DU MARDI AU VENDREDI - HORS JOURS FÉRIÉS

Served from Tuesday to Friday noon – excluding public holidays

ENTRÉE

Lentilles marinées au soja & citron

Ou

Ravioli de volaille, carottes en pickles

Jus de volaille

PLAT

Joue de boeuf, oignons & aubergines

Sauce boeuf & gingembre

Ou

Cabillaud, carottes & épinards

Coulis d'épinard

DESSERT

Pêche basilic & sorbet pomme



MENU ENTRE DEUX RIVES

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

34€

ENTRÉE

Gnocchis à la fourchette, coulis de cresson

Hareng fumé et parmesan

Gnocchis "à la Fourchette", cress sauce and smoked herring and parmesan

Ou

Asperges blanches, condiments pomelos à la Tagète

Jaune d'œuf confit

White asparagus, Pomelos condiments with Tagète and egg yolk confit

PLAT

Lieu Jaune, riz vénéré dans l'esprit d'une paëlla,

Chips de chorizo

Pollack, venere rice like "Paëlla" and Chorizo chips

Ou

Carré de Cochon, pommes de terre *Délicatesse*

Sauce béarnaise moutardée

Crisp of pork, "Delicatesse" potatoes, bearnaise sauce with mustard

FROMAGE OU DESSERT

Sélection de fromages de la crèmerie du Pilat

Selection of cheeses from "the crèmerie du Pilat"

Ou

Clafoutis de cerises

Rafraîchi à la fleur de sureau

Cherries clafoutis refreshed with elderflower

Ou

Dessert du Menu Business

Business desert

MENU AU PLUS PRÈS DES SAISONS

Entrée, Plat, Fromage et Dessert : 49 €

ENTREES

Foie Gras mi-cuit, Compotée 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

PLATS

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 PRÈS DES SAISONS

SUITE

FROMAGE

Saint Félicien chaud, miel & condiments mendiants

Hot Saint Félicien with honey and "mendant" condiments

DESSERTS

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

Chocolate 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)

ORIGINES DES VIANDES

Selle et épaule d'agneau
France

Carré de cochon
France

Magret de canard
France

Foie gras
France

ALLERGIES ET INTOLERANCES

FOOD ALLERGIES AND INTOLERANCES

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Foie Gras						■					■	
Gnocchis	■		■	■		■		■				■
Asperges	■		■				■					
Langoustine		■				■				■		
Seiche	■			■		■						
Maigre				■	■							
Agneau						■					■	
Magret						■					■	
Lieu			■	■			■	■		■	■	■
Cochon			■					■	■		■	
Fraise	■					■						
Rhubarbe						■	■					
Chocolat	■		■			■						
Clafoutis	■		■			■						

- 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