

# 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.*

DSC  
Domaine de St Clair  
★★★★  
MAISON  
GOBERTIER

# *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 27 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

Rillettes de maquereau,  
Crème aux herbes, cédrat en pickles

## PLAT

Paleron de bœuf,  
Déclinaison de topinambours, jus de bœuf réduit

**Ou**

Grondin cuit basse température,  
Mousseline de brocolis à la menthe,  
Emulsion coques mentholée

## DESSERT

Mandarine ganache montée ivoire,  
Palet breton, sorbet chocolat



# MENU ENTRE DEUX RIVES

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

34€

---

## ENTRÉE

Escargots en ravioles Shiitake, salade d'herbes,  
Emulsion ail & roquette  
*Shiitake Snails ravioli, herbs salad, garlic and rocket emulsion*



Œuf parfait, céleri rave  
Tartare de hadock au piment d'Espelette  
*Perfect egg, celeriac, hadock tartar with Espelette pepper*

## PLAT

Merlu de ligne confit à l'huile d'olive,  
Déclinaison de chou-fleur & siphon beurre blanc  
*Line hake, cauliflower version and white "beurre blanc" sauce*



Volaille en deux façons,  
Panais & jus corsé au poivre de Kampot  
*Two-way Poultry, parsnip and reduced juice with Kampot pepper*

## FROMAGE OU DESSERT

Sélection de fromages  
*Selection of cheeses*



Pomme pochée à l'hibiscus, sorbet thé Earl Grey  
*Poached apple with hibiscus, Earl Grey tea sorbet*



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*



Espadon mariné à chaud, salade croquante de légumes  
aux senteurs d'Asie

*Hot marinated swordfish, crispy vegetable salad  
with Asian scents*



Tomate confite, basilic nain et granité vinaigré

*Candied tomato, baby basil and vinegar granita*

## 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*



Quasi de veau rosé et son tartare à l'anguille fumée aubergine  
& pousse de moutarde

*Rose veal quasi with smoked eel and eggplant tartar & mustard sprouts*



Lotte rôtie, courgette et quinoa safranés, jus d'une soupe de poisson à  
l'orange.

*Roasted monkfish, courgette and quinoa with saffron, orange fish soup jus*

# MENU AU PLUS PRÈS DES SAISONS

## SUITE

---

### FROMAGE

Saint Félicien chaud, miel & condiments mendiants

*Hot Saint Félicien with hone and "mendant" condiments*

### DESSERTS

Fraises de Pays, aspérule odorante

Et sorbet plein fruits

*Strawberries, sweet woodruff and fruits sorbet*



Framboise, estragon et Arlette croustillante

*Raspberry, tarragon and crispy Arlette*



Chocolat en textures, rafraîchi à l'oseille

*Chocolat textures refresh with sorrel*

# NOUS NE SOMMES RIEN SANS EUX

---

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

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

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

**Eric Roumeyzi - volaille**  
Ardoix (07)

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

**Valrhôna - Chocolat**  
Tain L'Hermitage (26)

## ORIGINES DES VIANDES

**Volaille**  
France

**Veau**  
Hollande

**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						■					■	
Escargot	■					■						
œuf			■	■		■		■				
espadon				■			■			■		
tomate	■					■						
lotte			■	■		■						
veau				■		■					■	
Magret	■					■					■	
Merlu				■		■				■		
Volaille						■					■	
Fraise	■					■						
framboise			■			■						
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