

# RESTAURANT LE



MAISON  
GOBERTIER



BLEU 1801



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 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

Betterave orange en trois façons,  
Emulsion coriandre

## PLAT

Tête de veau,  
Chou farci aux champignons et pommes de terre,  
Sauce gribiche

**Ou**

Lieu Noir,  
Butternut et risotto d'épeautre,  
Sauce ail et coco

## DESSERT

Cookie & Chocolat Dulce



# MENU ENTRE DEUX RIVES

*Entrée, Plat, Fromage ou Dessert 38€*  
*Starter, Main Course, Cheese or Dessert*

---

## ENTRÉE

Œuf Parfait dans l'esprit d'une Meurette,  
Champignons bruns, duo Guanciale & Colonnata

*"Perfect egg, Meurette Spirit", brown mushrooms, Guanciale and Colonnata duo*



Aiglefin en accras, mosaïque de poireaux  
& Coriandre

*Haddock accras, leeks mosaic and coriander*

## PLAT

Mignon de cochon rôti au beurre, polenta fumée  
céleri branche & jus au thym

*Pork Filet mignon, roasted in butter, smoked polenta, celery and thyme juice*



Dorade Sébaste, chou rouge, radis Daïkon  
& Espuma Satay

*Sebaste redfish, red cabbage, Daikon radish and Satay espuma*

## FROMAGE OU DESSERT

Sélection de fromages

*Selection of cheeses*



Marron en plusieurs textures rafraîchi à la groseille  
& sorbet lait ribot

*Different textures of chestnut refreshed with redcurrant and buttermilk sorbet*



Dessert du Menu Business

*Business desert*

# MENU AU PLUS PRÈS DES SAISONS

*Entrée, Plat, Fromage et Dessert 52€*  
*Starter, Main Course, Cheese and Dessert*

---

## ENTREES

Foie Gras poêlé, orange sanguine,  
Mique & réduction d'agrumes  
*Pan-fried Foie gras, "mique" brioche and citrus reduction*



Truite en gravlax, salicorne fraîche,  
Meli-melo de radis & vinaigrette yuzu  
*Trout in gravlax, salicornia, radish meli-melo and yuzu vinaigrette*



Autour de la betterave,  
Salade Chioggia & pickles orange  
*Around sugar beet, "Chioggia" salad and orange pickles*

## PLATS

Pigeon rôti cuit sur coffre,  
Salsifi en trois façons, cuisse confite  
& jus corsé à l'olive Taggiasca  
*Roasted pigeon cooked on chest, salsifies in three ways  
and reduced juice with olive "Taggiasca"*



Filet de bar farci,  
Topinambours & sauce mâche  
*Stuffed bass fillet, Jerusalem artichokes and lamb's lettuce sauce*



Filet de bœuf,  
Crèmeux d'oignons brûlés, crosnes sautés,  
Jus corsé poivre & thym

*Beef tenderloin, burnt onions cream, stir fried crosnes, reduced juice with pepper and thyme*

# MENU AU PLUS PRÈS DES SAISONS

## SUITE

---

### FROMAGE

Saint Félicien chaud, miel & condiments mendiants

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

### DESSERTS

Dans l'esprit d'un Paris-Brest,

Glace praliné et chouchous noisettes

*"Paris-Brest" dessert, praline ice cream and hazelnut "chouchous"*



Exotique, crémeux passion,

Sorbet ananas, citron vert & rhum Kraken

*Exotic, pineapple and lime sorbet and rum Kraken*



Chocolat Manjari & verveine, sorbet Oabika

*Manjari Chocolate and verbena, Oabika sorbet*

# NOUS NE SOMMES RIEN SANS EUX

---

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

**Mr Rolland - Pigeon**  
Villevocance (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**  
Ardèche, France

**Pigeon**  
Ardèche, France

**Foie gras**  
France

**Bœuf**  
Ardèche, France

# ALLERGIES ET INTOLERANCES

## FOOD ALLERGIES AND INTOLERANCES

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	
Œuf	■		■			■					■		
Aiglefin				■									
Foie Gras	■		■			■						■	
Truite				■									
Betterave	■					■							
Cochon						■		■				■	
Dorade				■	■	■	■			■			
Pigeon	■					■						■	
Bar				■		■	■						
Bœuf	■					■						■	
Marron			■			■	■						
Paris brest						■	■						
Exotique						■	■						
Chocolat	■		■			■							

- 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