

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 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

Oignon confit farci, crème de roquette
& Sauce vierge à la main de Bouddha

PLAT

Poulet aux épices thaïlandaises,
Endives, espuma riz paprika & jus corsé

Ou

Merlu cuit vapeur, purée de patate douce
& Sauce crème citronnée

DESSERT

Mangue, citron vert & passion



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 | ■ | | ■ | | | ■ | | | | | ■ | | 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 |
| Aiglefin | ■ | | | ■ | | ■ | | | | | | | |
| Foie Gras | ■ | | ■ | | | ■ | | | | | ■ | | |
| Truite | | | | ■ | | | | | | | | | |
| Betterave | ■ | | | | | ■ | | | | | | | |
| Cochon | | | | | | ■ | | ■ | | | ■ | | |
| Dorade | | | | ■ | ■ | ■ | ■ | | | ■ | | | |
| Pigeon | ■ | | | | | ■ | | | | | ■ | | |
| Bar | ■ | | | ■ | | ■ | | | | | | | |
| Bœuf | ■ | | | | | ■ | | | | | ■ | | |
| Marron | | | ■ | | | ■ | | | | | | | |
| Paris brest | | | ■ | | | ■ | | | | | | | |
| Exotique | | | ■ | | | ■ | | | | | | | |
| Chocolat | ■ | | ■ | | | ■ | | | | | | | |