

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 sardines,
Légumes en pickels,
& huile de persil

PLAT

Onglet de bœuf,
Haricots coco, ail confit
& jus de bœuf

Ou

Cabillaud rôti au beurre,
Déclinaison de betteraves
& émulsion coriandre

DESSERT

Mangue, passion, miel



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 SUPPLÉMENT 3€

Chariot de fromages
Cheese trolley

OU DESSERT

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

ENTRÉES

Foie Gras en terrine,

Rhubarbe & brioche feuilletée

Foie gras terrine, rhubarbe & puff pastry brioche



Langoustine, travail autour de la laitue

& consommé au basilic thaï

Norway lobster, dish around lettuce & buillon with Thai basil



Duo d'asperges rôti au beurre noisette,

Sauce grand-père & jambon ibérique

Roasted asparagus duo with hazelnut butter, grandpa's sauce & Iberian ham

PLATS

Lotte cuite basse température à l'ail des ours,

Carottes & émulsion fumée de poisson

Monkfish cooked at low temperature with wild garlic

Carrots & smoked fish emulsion



Agneau en deux façons,

Artichauts cuits en barigoule & jus corsé à la baie de genièvre

Lamb in two ways, artichokes cooked in barigoule

& full-bodied juice with juniper berries



Quasi de veau rôti,

Petits pois & jus de veau à la moutarde noire

Filet of veal, green peas & veal juice with black mustard

MENU AU PLUS PRÈS DES SAISONS

SUITE

FROMAGE

Saint Félicien chaud, miel & condiments mendiants

Hot Saint Félicien with honey and "mendant" condiments

DESSERTS

Chocolat Araguani, pomme Granny
& sorbet shiso vert

Araguani chocolate, Granny Smith apple and shiso sorbet



Fraise noix de coco

Strawberry and coconut



Exotique, crémeux passion,
Sorbet ananas, citron vert & rhum Kraken

Exotic, pineapple and lime sorbet and rum Kraken

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
Egg	■		■			■					■	
Haddock				■								
Foie Gras	■					■					■	
Lobster		■		■								
Asparagus			■			■					■	
Pork								■				
Redfish				■	■	■	■			■		
Monkfish				■		■						
Lamb						■					■	
Veal									■		■	
Chestnut	■		■			■	■					
Exotic	■		■			■						
Strawberry	■					■				■		
Chocolate	■		■			■	■					

- 1) Gluten
- 2) Crustaceans
- 3) Eggs
- 4) Fish
- 5) Peanuts
- 6) Milk
- 7) Nuts
- 8) Celery
- 9) Mustard
- 10) Sesame
- 11) Meat
- 12) Shellfish