

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

27€

LES MIDIS DU MARDI AU VENDREDI - HORS JOURS FÉRIÉS

ENTRÉE

Lentilles en deux textures,
Émulsion au cumin &
Salade iceberg au citron

PLAT

Poitrine de porc pressée,
Travail autour de l'oignon et l'échalote
& jus corsé

Ou

Julienne cuite à basse température,
Mousseline de carottes
& sa fricassée à la menthe

DESSERT

Mousse Tonka, caviar d'orange sanguine,
Glace vanille & vermicelles de marron



MENU ENTRE DEUX RIVES

Entrée, Plat, Fromage ou Dessert 44€


Accords mets & vins 20€

ENTRÉE 16€

Œuf Parfait,

Maïs au piment d'Espelette & béarnaise

Côtes de Provence, Domaine Gavoty , 2022 (12cl)



Cromesquis de pieds de cochon aux herbes,

Travail autour de l'oignon & vinaigre balsamique

Gamay, Souvenir, Sylvain Badel, 2021 (12cl)

PLAT 26€

Volaille en deux façons,

Pleurotes et Croute d'ail noir & jus infusé à la sauge.

Crozes Hermitage, Domaine des Clairmonts, Jardin Zen, 2021 (12cl)



Lieu Jaune,

Aubergines crémeuses et confites ,

Caramel de tomate & sauce vierge acidulée.

Saint Joseph, Lucie, Louis Chomel, 2022 (12cl)

DESSERT 12€


Chariot de fromages



Confit et tartare de mangues aux amandes

Nuage de sureau & tuile caramel

Roussilliere, Yves Cuilleron (8cl)



Dessert du Menu Business

MENU AU PLUS PRÈS DES SAISONS

Entrée, Plat, Fromage et Dessert 57€

Accords mets & vins 30€

ENTRÉES 18€

Foie Gras en terrine,
Rhubarbe & brioche toastée
Muscat d'Alsace, Domaine Gresser, 2019 (12cl)



Langoustine en tartare, travail autour de la laitue
& consommé au basilic thaï
Riesling, Domaine Gresser, 2021 (12cl)



Duo d'asperges rôties au beurre noisette,
Sauce grand-père & jambon ibérique
Mâcon-Chaintré, Domaine Berthier, 2022 (12cl)

PLATS 28€

Lotte cuite basse température à l'ail des ours,
Carottes & vinaigre de Banyuls
Côtes de Provence, Domaine Gavoty, 2022 (12cl)



Agneau en deux façons,
Artichauts cuits en barigoule & jus corsé à la baie de genièvre
Gigondas, Bertrand Stehelin, 2019 (12cl)



Quasi de veau rôti,
Petits pois & jus de veau à la moutarde noire
Crozes Hermitage, Domaine des Clairmonts, Jardin Zen, 2021 (12cl)

MENU AU PLUS PRÈS DES SAISONS

SUITE

FROMAGE 8€

Saint Félicien chaud, miel & condiments mendiants
Saint Joseph , Lucie, Louis Chomel, 2022 (10cl)

DESSERTS 14€

Chocolat Araguani, pomme Granny
& sorbet shiso vert
Champagne Blanc de Noirs, cuvée Volubile, Ruffin, (10cl)



Fraise & noix de coco
Roussillière, Yves Cuilleron, 2016 (8cl)



Découverte de la figue autour du xérès et du foin
Roussillière, Yves Cuilleron, 2016 (8cl)

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