



# Restaurant le



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.*



# Notre Cuisine

La nouvelle ère du W

Notre Chef, Benjamin Schwab, passionné de cuisine a su allier tradition et modernité afin de vous créer une expérience culinaire unique.

Fort de plusieurs années d'expérience dans des établissements renommés, il met un point d'honneur à la sélection des produits frais et de saison, en privilégiant les producteurs locaux.

Chaque plat, minutieusement préparé par son équipe, reflète leur amour pour la cuisine française et leurs savoir-faire sans limite.

Laissez-vous guider par sa créativité, où chaque bouchée raconte une histoire.



# Retour du marché

Entrée, plat & dessert - 27€  
Entrée / Plat ou Plat / Dessert - 24€  
*Servi uniquement le midi du Mardi au Vendredi*

---

## ENTRÉE

Arancini au potimarron et épinards,  
parmesan et crème de potimarron

---

## PLAT

Lieu noir en croûte de sésame, sauté de carottes à l'orange  
Ou

Longe de cochon rôtie, polenta crémeuse  
aux oignons caramélisés, sauté de brocolis et jus de cochon

## DESSERT

---

Moelleux chocolat cœur coulant spéculos et glace chocolat



# Menu du Domaine

Entrée, plat, fromage ou dessert 45€

---

## ENTREES :

L'œuf :

Œuf cuit à 64°, crème de choux au lard et beurre de noisette, salade de choux et crumble de lard



Le butternut :

Mousse de butternut à la noisette, girolles et truite gravlax

---

## PLAT :

Le lieu jaune :

Pavé de lieu jaune juste saisi, panais, blettes et champignons



L'agneau :

Tournedos d'agneau confit à la pistache, sauté de pois chiches et carottes aux herbes, condiments abricots et pistaches façon tajine

---

## FROMAGE :

Chariot de fromage



Saint-Félicien chaud au miel et condiments mendiants

---

## DESSERT :

Tous les desserts sont proposés par de la pâtisserie Degraeve




# La Carte

---


## ENTRÉE

Le Foie Gras : - 18€

Tranche de foie gras mi-cuit, travail autour de la figue, porto rouge, amandes et romarin

 La Truite : - 16€

Truite confite à l'huile d'olive, panacotta de fenouil, orange et sarrasins soufflés

 La Raviole : - 14€

Ravioles de Romans, crémeux de Saint-Marcelin, oignons, noix et espuma de persillade


---

## PLAT


Le Filet de Bœuf : - 32€

Filet de bœuf grillé à la plancha et fumé au foin, potimarron, roquette et oignon, jus de bœuf à l'ail noir

*En supplément (5€/pers) : Accompagnement foie gras poêlé*

 La Volaille : - 25€

Filet de volaille farci aux épinards et pignons de pin, tombé d'épinards à l'ail, pommes de terre confites au jus de volaille et sauce suprême au porto blanc

 Le Brochet : - 26€

Mousseline croustillante de brochet, champignons en texture et écrevisses

 Le Jarret de veau - 70€ **Pour 2 pers à partager**

Jarret de veau confit pendant 12 heures au four dans son jus, découpé devant vos yeux à la cuillère, accompagné de pommes de terre mitrailles confites au four et de son légume travaillé de saison



# ORIGINES DES VIANDES

---

**Foie Gras**

France

**Filet de Bœuf**

France, Montbéliard

**Volaille**

France, Ardèche

**Agneau**

France, Aveyron

**Veau**

Allemagne

# ALLERGIES ET INTOLERANCES

*food allergies and intolerances*

---

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
Œuf	■		■			■					■		
Butternut				■		■	■						
Lieu jaune		■										■	
Agneau	■			■		■				■	■		
Truite				■		■					■		
Foie Gras	■					■					■		
Raviole	■		■			■							
Filet de bœuf							■				■		
Volaille			■				■						
Brochet		■	■	■	■	■						■	
Jarret de Veau	■					■					■		

- 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
- 13) Soja



# LE CLIN D'ŒIL

Nous remercions nos partenaires pour leur confiance  
au quotidien

---

**Le tonneau de Bacchus, Tap Fruit**  
Pour leurs fruits et légumes

**Société Besset, Metro et Transgourmet**  
Pour leurs produits laitiers et d'épicerie

**Margain Marée et Mericq**  
Pour leurs poissons

**Roumeyzi**  
Pour les volailles

**La table de Solange, Beauvallet et Alpe Viande**  
Pour leurs viandes

**Pâtisserie Degreave**  
Pour leurs desserts



**France boisson**  
Pour leurs boissons

Et nous remercions chaleureusement tous nos vignerons pour leurs flacons

