

# Restaurant le W

Domaine de St Clair  
★ ★ ★ ★

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 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 leur savoir-faire sans limite.

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

# Le Domaine



Le Domaine de St Clair ce n'est pas seulement un hôtel où vous pouvez séjourner, c'est aussi notre Brasserie qui vous accueille tous les jours en toute simplicité et convivialité.

Notre Bar pour profiter d'un instant autour d'un verre en toute intimité.

Nos salons où vous pouvez venir fêter vos réunions familiales ou amicales.  
Mais également professionnelles.

Et bien d'autres événements à venir.

Domaine de St Clair



# Menu

## Retour du Marché

*uniquement le midi (du mardi au vendredi)*

ENTRÉE, PLAT, DESSERT **29€**  
ENTRÉE/PLAT OU PLAT/DESSERT **25€**

### Entrée

Pressé de boudin noir aux pommes et oignons,  
Compoté de pommes et pickles d'oignon



### Plat

Pavé de merlu au court bouillon,  
Risotto de Fregola sarda, aubergines & écume de coquillages

OU

Paleron de bœuf confit aux légumes,  
Purée de céleri-branche & noisette



### Dessert

Mille-feuille vanille



Domaine de St Clair



# Menu du Domaine

ENTRÉE, PLAT, DESSERT **48€**

## Entrée

*L'Ombre chevalier*

*Gravlax d'omble chevalier, céleri et pomme verte,  
sabayon à la ciboulette et croûtons*

*Ou*

*L'Asperge*

*Crème d'asperges vertes, salade d'asperges blanches et  
vertes, parmesan, noisette et jaune d'œuf*



## Plat

*Le Cochon*

*Marbré de cochon aux herbes et lard fumé, travail autour de  
l'artichaut, ail et jus de cochon au chorizo et pignons de pin*

*Ou*

*Le Lieu Jaune*

*Pavé de lieu jaune rôti, polenta, carotte, épinards  
et jus végétal*



## Dessert

Notre sélection de fromages affinés

*Ou*

Saint-Félicien chaud, miel & condiments mendiants

*Ou*

Desserts de la pâtisserie Degraeve



Domaine de St Clair



# La carte



## Entrée

### *Le Foie Gras - 18€*

Mi cuit de foie gras, mangue, basilic et champagne  
*\*Sancerre, "Le Clos du Roy" - 12€*



### *La Truite - 16€*

Filet de truite fumé maison, asperges blanches,  
Raifort, mayonnaise aux herbes & sarrasin soufflé  
*\*Collioure, Cuvée Tremadoc - 9€*



### *La Raviole - 14€*

Ravioles de Romans, crémeux de comté, oignons confits  
& espuma de potimarron  
*\*Pouilly Fumé, Les petites Aubues - 10€*



*\*Vin au verre en suggestion*

Domaine de St Clair



# La carte



## Plat

### *Le Bœuf* - **32€**

Le bœuf en deux façons, le filet juste saisi à la plancha puis fumé,  
Condiment ail noir pressé de pommes de terre  
& tombée d'épinard à l'ail, la joue de bœuf confite en parmentier  
En supplément (5€/pers) : accompagnement foie gras poêlé  
*\*Côtes de Brouilly, Dupré Goujou - 11€*



### *La Volaille* - **26€**

La volaille de chez Mr Roumeysi travaillée en trois façons,  
Quenelle, rôtie et en croustillant,  
Oignon farci aux champignons de Paris & asperges vertes  
*\*Grignan-les-Adhémar, Vieilles Vignes - 6€*



### *Le Brochet* - **25€**

Mousseline croustillante de brochet, tournedos de poireaux,  
crémeux de vert et sauce pochousse  
*\*Châteauneuf du Pape, Jas des Papes - 14€*



### *Le Jarret de Veau* - **70€** (à partager)

*Jarret de veau confit pendant 12h au four dans son jus,  
Découpé devant vos yeux à la cuillère, accompagné de  
Pommes de terre mitrailles & légumes de saison travaillés  
\*Cornas Domaine Mucyn Hypsos (75cl à partager) - 99€*

*\*Vin au verre en suggestion*

Domaine de St Clair



# La carte



## Fromage

Chariot de fromages - **8€**

*Ou*

Saint-Félicien chaud, miel & condiments mendiants - **8€**



## Dessert

Tous les desserts de notre chariot sont réalisés  
par la pâtisserie Degraeve - **11€**



Domaine de St Clair



# Origine des viandes

## Foie Gras

France

## Bœuf

France

## Volaille

Ardèche - France

## Cochon

Aveyron - France

# Allergies & Intolérances

|           | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 |
|-----------|---|---|---|---|---|---|---|---|---|----|----|----|
| Gnocchis  | ● |   | ● |   |   | ● | ● |   |   |    |    | ●  |
| Poireau   | ● |   | ● | ● |   | ● |   |   |   | ●  |    |    |
| Cochon    | ● |   | ● |   | ● | ● | ● |   |   |    |    | ●  |
| Cabillaud | ● | ● | ● | ● |   | ● | ● |   |   |    |    | ●  |
| Foie gras | ● |   |   |   |   |   | ● |   |   |    |    | ●  |
| Gravlax   | ● |   |   |   |   | ● |   |   |   |    |    |    |
| Raviole   | ● |   | ● |   | ● | ● |   |   |   |    |    |    |
| Bœuf      | ● |   |   |   |   | ● |   |   |   |    |    | ●  |
| Volaille  | ● |   | ● |   |   | ● |   |   |   |    |    | ●  |
| Brochet   | ● |   | ● | ● |   | ● |   |   |   |    |    |    |
| Jarret    | ● |   |   |   |   | ● |   |   |   |    |    | ●  |

1- Gluten

2- Crustacés

3- Œuf

4- Poisson

5- Arachide

6- Lactose

7- Fruits à coque

8- Céleri

9- Moutarde

10- Sésame

11- Viande

12- Mollusque

Domaine de St Clair

