

# 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.*

# 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 équipe

Notre Restaurant Le W  
vous propose une cuisine raffinée  
et créative à partir de produits frais,  
locaux et de saison.



Olivier équatorien, Jonathan indonésien  
& Airecel Philippine, Kenzo français,  
apportent leur touche exotique et  
inventive à cette nouvelle carte.



Bon Appétit ~ Français  
Disfrute mucho ~ Espagnol  
Selamat makan ~ Indonésien  
Kain na ~ Philippin

Domaine de St Clair



# Menu Business

ENTRÉE, PLAT, DESSERT **27€**  
ENTRÉE/PLAT OU PLAT/DESSERT **24€**

*Les midis du mardi au vendredi – hors jours fériés*

## Entrée

Ravioles frits, crème de betterave



## Plat

Carré de cochon  
Ou  
Filet de dorade  
Fondant de salsifis et sauce vierge



## Dessert

Poire pochée à l'hibiscus, ganache  
chocolat Dulcey



Domaine de St Clair



# Menu Business

ENTRÉE, PLAT, DESSERT **27€**  
ENTRÉE/PLAT OU PLAT/DESSERT **24€**

*Les midis du mardi au vendredi – hors jours fériés*

## Entrée

Ravioles frits, crème de betterave



## Plat

Carré de cochon  
Ou  
Filet de dorade  
Fondant de salsifis et sauce vierge



## Dessert

Poire pochée à l'hibiscus, ganache  
chocolat Dulcey

Domaine de St Clair



# Menu Saveurs

ENTRÉE/PLAT OU PLAT/DESSERT **38€**  
ENTRÉE, PLAT, FROMAGE OU DESSERT **44€**  
ENTRÉE, PLAT, FROMAGE & DESSERT **52€**

ACCORDS METS & VINS **20€**

## Entrée

Œuf parfait,  
Déclinaison de poireaux & Pickles navet, oignons  
*Reully, Mathieu & Renaud Mabillot, 2022 (12cl)*



Foie Gras,  
Pomme en plusieurs textures, jus de citron au thym & sa mique  
*Gewurtraminer,, Domaine Gresser, 2022 (12cl)*



Quenelles d'aiglefin en friture, céleri-rave en brunoise,  
Spoom sésame vinaigre & sauce saté  
*Riesling, Domaine Gresser, 2022 (12cl)*



Domaine de St Clair



# Menu Saveurs

ENTRÉE/PLAT OU PLAT/DESSERT **38€**

ENTRÉE, PLAT, FROMAGE OU DESSERT **44€**

ENTRÉE, PLAT, FROMAGE & DESSERT **52€**

ACCORDS METS & VINS **20€**

## Entrée

Œuf parfait,  
Déclinaison de poireaux & Pickles navet, oignons  
*Reully, Mathieu & Renaud Mabillot, 2022 (12cl)*



Foie Gras,  
Pomme en plusieurs textures, jus de citron au thym & sa mique  
*Gewurtraminer,, Domaine Gresser, 2022 (12cl)*



Quenelles d'aiglefin en friture, céleri-rave en brunoise,  
Spoom sésame vinaigre & sauce saté  
*Riesling, Domaine Gresser, 2022 (12cl)*

Domaine de St Clair



## Plat

Suprême de volaille,  
Travail autour du butternut accompagné de noisettes, cannelle & anis  
*Crozes-Hermitage, Sélection du moment (12cl)*



Filet de cabillaud,  
Poêlée chou frisé, pommes de terre grenaille oignons frits & coriandre  
*Saint Joseph, Lucie, Louis Chomel 2022 (12cl)*



Veau snacké,  
Topinambours en deux façons, épinards à la crème & jus infusé cacao  
*Saint Joseph, Sélection du moment (12cl)*

## Fromage

Chariot de fromages



Saint Félicien chaud, miel & condiments mendiants



## Dessert

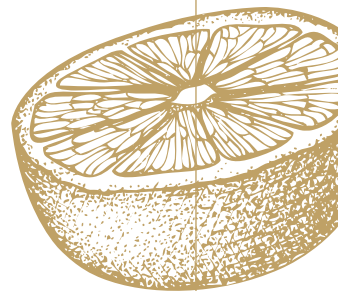
Tarte citron déstructurée , meringue à l'italienne, glace au fromage  
blanc et citron vert  
*Roussilliere, Yves Cuilleron (8cl)*



Travail autour du marron, gel et glace à l'infusion verveine  
*Muscat D'Alsace, Domaine Gresser, 2021 (10cl)*



Brownie et sa glace noisette, crème  
*Rivesaltes, M.Chapoutier, 1995 (8cl)*



Domaine de St Clair





## Plat

Suprême de volaille,  
Travail autour du butternut accompagné de noisettes, cannelle & anis  
*Crozes-Hermitage, Sélection du moment (12cl)*



Filet de cabillaud,  
Poêlée chou frisé, pommes de terre grenaille oignons frits & coriandre  
*Saint Joseph, Lucie, Louis Chomel 2022 (12cl)*



Veau snacké,  
Topinambours en deux façons, épinards à la crème & jus infusé cacao  
*Saint Joseph, Sélection du moment (12cl)*

## Fromage

Chariot de fromages



Saint Félicien chaud, miel & condiments mendiants

## Dessert

Tarte citron déstructurée , meringue à l'italienne, glace au fromage  
blanc et citron vert  
*Roussilliere, Yves Cuilleron (8cl)*



Travail autour du marron, gel et glace à l'infusion verveine  
*Muscat D'Alsace, Domaine Gresser, 2021 (10cl)*



Brownie et sa glace noisette, crème  
*Rivesaltes, M.Chapoutier, 1995 (8cl)*

Domaine de St Clair



## Origine des viandes

### Foie Gras

France

### Volaille

France

### Veau

Hollande

## Allergies et intolérances

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Œuf	●		●			●						
Fois gras	●										●	
Aiglefin	●		●	●	●	●	●	●		●		
Volaille	●				●	●	●				●	
Cabillaud	●			●		●						
Veau						●					●	
Tarte citron	●		●			●						
Marron	●						●					
Brownie	●		●		●		●					

1. Gluten
2. Crustacés
3. Œuf
4. Poisson

5. Arachide
6. Lactose
7. Fruits à coques
8. Céleri

9. Moutarde
10. Sésame
11. Viande
12. Mollusque

Domaine de St Clair



## Origine des viandes

### Foie Gras

France

### Volaille

France

### Veau

Hollande

## Allergies et intolérances

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Œuf	●		●			●						
Fois gras	●										●	
Aiglefin	●		●	●	●	●	●	●		●		
Volaille	●				●	●	●				●	
Cabillaud	●			●		●						
Veau						●					●	
Tarte citron	●		●			●						
Marron	●						●					
Brownie	●		●		●		●					

1. Gluten
2. Crustacés
3. Œuf
4. Poisson

5. Arachide
6. Lactose
7. Fruits à coques
8. Céleri

9. Moutarde
10. Sésame
11. Viande
12. Mollusque



Domaine de St Clair

