



# 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.*





# 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**  
Pour leurs produits laitiers et d'épicerie

**Margain Marée et Méricq**  
Pour leurs poissons

**Roumeyzi**  
Pour les volailles

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

**Pâtisserie Degraeve**  
Pour leurs desserts



**Et nous remercions chaleureusement  
tous nos vigneron pour leurs flacons**

**France Boisson, pour leurs boissons**



# Menu Bambino

Plat & dessert avec une boisson - 19.50 €

---

## PLAT

Poisson du jour

*ou*

Viande du jour

Accompagné de pommes de terre rôties au four

---

## DESSERT

Moelleux au chocolat

*ou*

Tarte Tatin

*Le menu est accompagné d'un sirop au choix*



# La Carte

---

## LES FROMAGES

**Plateau avec un assortiment de différents fromages :**  
Choisis selon nos envies & la saison du moment

**Saint-Félicien :**

Saint-Félicien chaud au miel & condiments mendiants

---

## LES DESSERTS

Tous les desserts sont proposés par la pâtisserie Degraeve



# La Carte

---

## LES PLATS

### **Le Filet de Bœuf :**

- 26€

Filet de bœuf grillé à la plancha, salsifis en texture, écume de cresson & jus de bœuf au vin rouge

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



\* Gigondas, Brunel de la Gardine 2021 - 14€

### **La Volaille :**

- 25€

Suprême de volaille en croûte de châtaigne, travail autour du panais, de la châtaigne accompagné de son jus de poulet



\* Croze Hermitage Blanc, Pochon 2023 - 14€

### **Le Brochet :**

- 32€

Mousseline croustillante de brochet, sauté de champignons en persillade, écrevisses & sabayon aux cèpes



\* Gamay, Sylvain Badel, 2023 - 11€

### **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 & de son légume travaillé de saison

\* Saint-Joseph Rouge, Promesse, Sylvain Badel - 12€

# La Carte

---

## LES ENTRÉES

### **Le Foie Gras :**

- 18€

Médailon de foie gras mi-cuit au gruë de cacao,  
travail autour du butternut & clémentine

*\*Condrieu, Cave de Saint-Désirat - 12€*



### **Le King Crabe :**

- 16€

Médailon de King crabe & son émietté, avocat, pamplemousse,  
crème montée au raifort et crispy de quinoa

*\*Château Neuf du Pape Blanc, Jas des Papes 2020 - 14€*



### **La Raviole :**

- 14€

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

*\*Saint-Amour, Château la Greffière 2022 - 10€*



# Menu du Domaine

Entrée, plat, fromage ou dessert 45€

## ENTRÉES :

### Le Pâté croûte :

Pâté en croûte du Chef, confit d'oignon au vin rouge



### Les Gnocchis :

Gnocchis fait maison, crème parmentière à l'épinard,  
Saumon fumé et crème montée aux oeufs de harengs

---

## PLAT :

### Le Cabillaud :

Dos de Cabillaud rôti au beurre, râpé de pommes de terre,  
Choux de Bruxelles sautés, jus de volaille à la saucisse de Morteaux



### Le Bœuf :

Paleron de Bœuf confit, oignons farcis aux légumes confits,  
Butternut, jus de bœuf à la truffe

---

## FROMAGES :

Plateau de fromages



Saint-Félicien chaud au miel & condiments mendiants

---

## DESSERT :

Tous les desserts sont proposés par la pâtisserie Degraeve

