

# 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

Aiglefin, mosaïque de poireaux,  
Déclinaison de pommes vertes & choux fleur

## PLAT

Lieu noir, courgettes & brioche à l'oignon

Ou

Bavette, carottes en plusieurs textures  
& jus de bœuf

## DESSERT

Soupe de fraises



# MENU ENTRE DEUX RIVES

*Entrée, Plat, Fromage ou Dessert 44€*

*Accords mets & vins 25€*

---

## ENTRÉE

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

*Bourgogne, Côte d'or, R.Dubois & Fils, 2021 (12cl)*

## PLAT

Volaille en deux façons,

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

*Crozes Hermitage, Labaya, 2021 (12cl)*



Lieu Jaune,

Aubergines crémeuses et confites ,

Caramel de tomate & sauce vierge acidulée.

*Saint Joseph, Lucie, Louis Chomel, 2021 (12cl)*

## DESSERT

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

Foie Gras en terrine,

Rhubarbe & brioche toastée

*Gewurtzraminer, 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

*Pouilly Fumé, Magma, Domaine de la Croisée, 2020 (12cl)*

## PLATS

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 Jardin Zen, Domaine des Clairmonts, 2021 (12cl)*

# MENU AU PLUS PRÈS DES SAISONS

## SUITE

---

### FROMAGE

Saint Félicien chaud, miel & condiments mendiants  
*Saint Joseph , Lucie, Louis Chomel, 2021 (10cl)*

### DESSERTS

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



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



Exotique, crémeux passion,  
Sorbet ananas, citron vert & rhum Kraken  
*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

# ALLERGIES ET INTOLERANCES

## FOOD ALLERGIES AND INTOLERANCES

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Egg	■		■			■					■	
Haddock				■								
Foie Gras	■					■					■	
Lobster		■		■								
Asparagus			■			■					■	
Pork								■				
Redfish				■	■	■	■			■		
Monkfish				■	■	■	■					
Lamb						■					■	
Veal									■		■	
Chestnut	■		■			■	■					
Exotic	■		■			■	■					
Strawberry	■					■	■			■		
Chocolate	■		■			■	■					

- 1) Gluten
- 2) Crustaceans
- 3) Eggs
- 4) Fish
- 5) Peanuts
- 6) Milk
- 7) Nuts
- 8) Celery
- 9) Mustard
- 10) Sesame
- 11) Meat
- 12) Shellfish