



# 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

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



# Menu Business

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

---

## ENTRÉE

Salade d'endives à l'orange et hareng fumé

---

## PLAT

Tournedos de bœuf confit,  
Aubergines, ail noir & pignons de pin

**Ou**

Eglefin cuit au court bouillon,  
Pommes de terre boulangères, épinards  
& beurre blanc à la verveine

---

## DESSERT

Minestrone d'ananas à la mélisse



# Menu Saveurs

Entrée, plat & dessert - 45€

---

## ENTRÉE

Le Foie Gras : - 18€

Escalope de foie gras poêlée, pommes de terre et oignons confits, espuma de pommes de terre et jus de viande au Porto



La Truite : - 16€

Gravlax de truite brulée au chalumeau, crémeux de betterave au vinaigre de framboise, salade de fèves de soja et huile de ciboulette



La Tomate : - 13€

Gaspacho aux tomates et pastèques, crumble de tomates, feta marinée et pastèque

---

## PLAT

Le Lieu Jaune : - 25€

Pavé de lieu jaune rôti, céleri en jeu de textures et jus de veau au whisky



La Volaille : - 26€

Cuisse de poulet croustillante, risotto aux champignons, espuma de parmesan, jus de poulet et épinard



Le Cochon : - 24€

Mignon de cochon cuit basse température, petits pois à la française, jus de cochon au thym et citron



# Menu Saveurs

Entrée, plat & dessert - 45€

---

## FROMAGE - 8€

Trilogie de fromages secs



Saint Félicien chaud, miel & condiments mendiants

---

## DESSERT - 11€

Tous nos desserts sont proposés par la pâtisserie Julien Degraeve



