



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.



Retour du marché

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

ENTRÉE

Espuma de maïs chaud, fregola sarda,
spianata et huile de basilic

PLAT

Pavé de sandre rôti, beurre rouge,
mijoté de navet et choux de Bruxelles

Ou

Jarret de bœuf confit avec son jus de braisage aux cornichons
et câpres, salsifis, épinards, et petit épeautre confit

DESSERT

Crème brûlée noisette



Menu du Domaine

Entrée, plat, fromage ou dessert 45€

ENTREES :

L'œuf :

Œuf cuit à 64°, crème de choux au lard et beurre de noisette, salade de choux et crumble de lard



Le butternut :

Mousse de butternut à la noisette, girolles et truite gravlax

PLAT :

Le lieu jaune :

Pavé de lieu jaune juste saisi, panais, blettes et champignons



L'agneau :

Tournedos d'agneau confit à la pistache, sauté de pois chiches et carottes aux herbes, condiments abricots et pistaches façon tajine

FROMAGE :

Chariot de fromage



Saint-Félicien chaud au miel et condiments mendiants

DESSERT :

Tous les desserts sont proposés par de la pâtisserie Degraeve




La Carte


ENTRÉE

Le Foie Gras : - 18€

Tranche de foie gras mi-cuit, travail autour de la figue, porto rouge, amandes et romarin

 La Truite : - 16€

Truite confite à l'huile d'olive, panacotta de fenouil, orange et sarrasins soufflés

 La Raviole : - 14€


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

PLAT


Le Filet de Bœuf : - 32€

Filet de bœuf grillé à la plancha et fumé au foin, potimarron, roquette et oignon, jus de bœuf à l'ail noir

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

 La Volaille : - 25€

Filet de volaille farci aux épinards et pignons de pin, tombé d'épinards à l'ail, pommes de terre confites au jus de volaille et sauce suprême au porto blanc

 Le Brochet : - 26€

Mousseline croustillante de brochet, champignons en texture et écrevisses

 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 et de son légume travaillé de saison



ORIGINES DES VIANDES

Foie Gras

France

Filet de Bœuf

France, Montbéliard

Volaille

France, Ardèche

Agneau

France, Aveyron

Veau

Allemagne

ALLERGIES ET INTOLERANCES

food allergies and intolerances

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
Œuf	■		■			■					■		
Butternut				■		■	■						
Lieu jaune		■										■	
Agneau	■				■	■	■			■	■		
Truite				■		■	■						
Foie Gras	■					■	■				■		
Raviole	■		■			■	■						
Filet de bœuf											■		
Volaille			■				■						
Brochet	■	■	■	■	■	■						■	
Jarret de Veau	■					■					■		

- 1) Gluten
- 2) Crustacé
- 3) Œuf
- 4) Poisson
- 5) Arachide
- 6) Lactose
- 7) Fruits à coques
- 8) Céleri
- 9) Moutarde
- 10) Sésame
- 11) Viande
- 12) Mollusque
- 13) Soja



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 et Transgourmet
Pour leurs produits laitiers et d'épicerie

Margain Marée et Mericq
Pour leurs poissons

Roumeyzi
Pour les volailles

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

Pâtisserie Degraeve
Pour leurs desserts



France boisson
Pour leurs boissons

Et nous remercions chaleureusement tous nos vignerons pour leurs flacons

