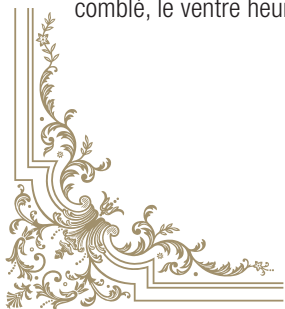




# La Table des Lumières

Promesse d'un moment de sens et d'émotions, la Table des Lumières vous convie à un voyage culinaire unique. Sous la signature du chef Erwan Le Thomas, découvrez une cuisine française, inventive et essentiellement végétale, sublimée par des grands crus, sélectionnés avec soin, et des produits locaux d'exception. Dans un cadre contemporain et raffiné, où bois massif, pierre et moulures s'harmonisent en toute élégance, laissez-vous emporter par la douce clarté de l'espace et sa vue imprenable sur la nature. Dans l'assiette, c'est une ode aux produits authentiques, au goût qui ne triche pas, une invitation à savourer le moment présent. Repartez comblé, le ventre heureux et le cœur léger.





# La Table des Lumières

La Table des Lumières invites you on a unique culinary journey full of meaning and emotions. Under the signature of chef Erwan Le Thomas, discover inventive, plant-based French cuisine, enhanced by carefully selected grands crus and wonderful local produce. In a contemporary and refined setting, where solid wood, stone and moldings harmonize elegantly, let yourself be carried away by the soft clarity of the space and its unobstructed view of nature. On the plate, unique sensory combinations bring you back to the present. Head off with a happy belly and a light heart.





# La Table des Lumières

## Chapitre I – Les Entrées

Rillette de lapin - Légumes croquants de saison	19€
Tarte à l'oignon - Comté - Vin Jaune	16€

## Chapitre II – Les Plats

Potimarron confit - Gnocchis - Pulpe de courge	24€
Maïs gourmand - Polenta crémeuse - Oignon rouge croustillant	24€

## Accompagnements

*Il vous est possible d'accompagner votre plat d'une protéine  
ci-dessous à votre guise :*

Lieu jaune en ballotine – Beurre monté citron et salicornes	+23€
Carré cochon noir de Bigorre	+19€
Canard cuit sur coffre - Jus de canard et fruits secs	+20€



*Prix net - Service compris  
Origine des viandes France*



# La Table des Lumières

## Chapitre III : Le Fromage

Plateau de fromages de saison 23€

(Provenance La fromagerie de Versailles - MOF)

Servi avec pain de partage - pâtes de fruits

## Chapitre IV – Les Desserts

Eclair géant à partager - Figue - Noix de pécan 12€/pers

Nougat glacé raisin sec - Pistache - Coulis de muscat 16€



*Prix nets - Service compris*



---

# La Table des Lumières

## Chapter I – Starters

Rabbit Terrine - Crunchy seasonal vegetables	19€
Oignon tart - Comté cheese - Yellow wine	16€

## Chapter II – Main Dishes

Pumpkin confit - Gnocchis - Squash pulp	24€
Gourmet corn - Creamy polenta - Crispy red oignon	24€

## Side dishes

*You may add to your main dish one of the proteins below:*

Pollock fish – Citrus and salicornia butter	+23€
Rack of black pig from Bigorre	+19€
Roasted duck - Duck and dried fruit juice	+20€



---

*Net Prices - Service Included  
Origin of meats France*



---

# La Table des Lumières

## Chapter III – Cheeses

Seasonal cheese plater 23€

(From La fromagerie de Versailles)

Served with bread – Fruits paste

## Chapitre IV – Les Desserts

Eclair to share - Fig - Pecan nuts 12€/pers

Iced nougat - Dried grapes - Pistachio - Muscat coulis 16€



---

*Net Prices - Service Included*