



# 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

Tarte à l'oignon à partager - Comté - Vin jaune	16€
Salade de betteraves et graines de moutarde - Glace pomme de terre	14€
Rillettes de lapin - Légumes croquants de saison	19€

## 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 :*

Saint-Jacques rôties – Jus de bardes et chocolat lait avoine	+20€
Carré cochon noir de Bigorre - Jus de viande marjolaine	+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€  
Soufflé et glace de saison aux quetsches 19€



*Prix nets - Service compris*



# La Table des Lumières

## Chapter I – Starters

Oignon tart to share - Comté cheese - Yellow wine	16€
Beetroot and mustard seed salad - Potato ice cream	14€
Rabbit Terrine - Crunchy seasonal vegetables	19€

## Chapter II – Main Dishes

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

## Side dishes

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

Roasted scallops – Barde and oat milk chocolate sauce	+20€
Rack of black pig from Bigorre	+19€
Meat juice infused with marjolaine	
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 - MOF)  
Served with bread - Fruits paste

## Chapitre IV - Desserts

Eclair to share - Fig - Pecan nuts 12€/pers  
Iced nougat - Dried grapes - Pistachio - Muscat coulis 16€  
Seasonal soufflé and ice cream with damson plum 19€



*Prix nets - Service compris*