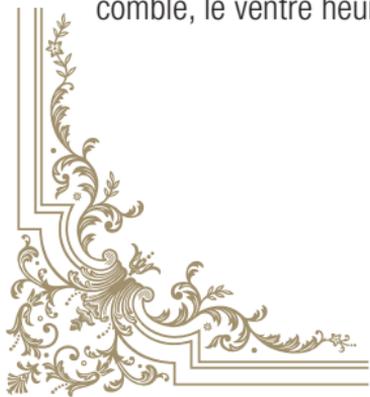




La Table des Lumières

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

Préambule

Champagne Brut - Deutz	22€
Champagne Blanc de blanc - A. Bergère - Terres blanches	22€
Champagne Nature - Nathalie Falmet	20€
Champagne Brut Rosé - Deutz	26€

Cosmophilo	19€
<i>Vodka Guillotine, Infusion verveine framboise Bienfait, Cointreau, Citron vert</i>	

Façon Margarita Mezcal	26€
<i>Vulson EDV de seigle, Liqueur Giffard Piment d'Espelette, Infusion Sarrasin, Citron Vert</i>	

Esprit Spritz	21€
<i>Chambord, Tonic sureau Hysope, Vouvray pétillant</i>	

Le Whisky du Jardin	22€
<i>Bellevoys Grain Fin, Tonic concombre Hysope, Thym, Citron</i>	

Lumières Or Ange	22€
<i>Rhum Clément VSOP, Orange pilée, Ginger beer, Citron vert, Bitter aromatique</i>	



Prix net - Service compris
Verres de 12cl



La Table des Lumières

Chapitre I – Les Entrées

Tarte à l'oignon à partager - Comté - Vin jaune	16€/pers
Salade de betteraves et graines de moutarde - Glace pomme de terre	14€
Terrine de chasse - Sanglier et Chevreuil - Pickles de champignons	22€/pers

Chapitre II – Les Plats

Potimarron confit - Gnocchis - Pulpe de courge	24€
Champignons sauvages - Pommes de terre boulangère	28€

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	+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 - Frangipane - Poire 12€/pers
Nougat glacé raisin sec - Pistache - Coulis de muscat 16€
Soufflé chocolat & Chartreuse - Glace vanille & Chartreuse 18€



Prix nets - Service compris



La Table des Lumières

Chapter I – Starters

Oignon tart to share - Comté cheese - Yellow wine	16€/pers
Beetroot and mustard seed salad - Potato ice cream	14€
Winter Terrine - Wild boar and Deer - Mushroom Pickles	22€/pers

Chapter II – Main Dishes

Pumpkin confit - Gnocchis - Squash pulp	24€
Wild mushroom - Gourmet potato	28€

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 - Meat juice	+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 - MOF)
Served with bread - Fruits paste

Chapitre IV - Desserts

Eclair to share - Frangipane almond - Pear 12€/pers
Iced nougat - Dried grapes - Pistachio - Muscat coulis 16€
Chocolate and Chartreuse soufflé - Vanilla and
Chartreuse ice cream 18€



Prix nets - Service compris