



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

Tourte de légumes - Jus de courge - Salade d'hiver	32€ pour 2 pers
Tagliatelles de salsifi - Carbonara à l'estragon	18€
Terrine de chasse - Sanglier et Chevreuil - Champignons	22€/pers

Chapitre II – Les Plats

Gnocchis de topinambour - Crosnes - Châtaignes rôties	24€
Lentilles gourmandes - Pommes rôties - Coulis chou kale	22€

Accompagnements

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

Lotte rôtie - Beurre d'agrumes	+26€
Agneau en 3 façons - Condiment ail confit et jus d'agneau	+26€
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
Mont Blanc Marron - Epices - Vanille 16€
Soufflé chocolat & Chartreuse - Glace vanille & Chartreuse 18€



Prix nets - Service compris



La Table des Lumières

Chapter I – Starters

Vegetable pie - Squash juice - Winter salad	32€ for 2
Salsify tagliatelle - Tarragon carbonara	18€
Winter Terrine - Wild boar and Deer - Mushroom Pickles	22€/pers

Chapter II – Main Dishes

Jerusalem artichoke gnocchis - Crosnes - Roasted chestnuts	24€
Gourmet lentils - Roasted apples - Kale coulis	22€

Side dishes

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

Roasted monkfish – Citrus butter	+26€
Lamb in 3 ways - Seasoning of garlic confit and lamb juice	+26€
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
Mont Blanc Chestnut - Spices - Vanilla	16€
Chocolate and Chartreuse soufflé - Vanilla and	
Chartreuse ice cream	18€



Prix nets - Service compris