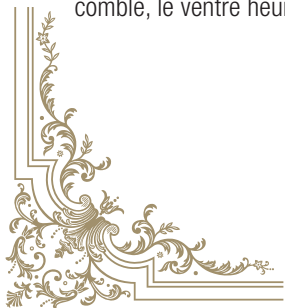




La Table des Lumières

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

Pâté de lapin en croûte - Pickles - Herbes fraîches	18€
Asperges blanches - Caillé de chèvre - Ail noir	27€
Salade de petits pois févettes - Jus de cosses - Vinaigrette babeurre	14€

Chapitre II – Les Plats

Pressé de patates douces - Carottes fondantes - Condiment aigre doux	24€
Lingot de millet - Asperges vertes rôties - Coulis d'ail des ours	22€

Accompagnements

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

Saint-Pierre poché - Jus d'arêtes au vin rouge	+29€
Agneau en 3 façons - Condiment ail confit et jus d'agneau	+29€
Pigeon de Mesquer rôti - Croquettes d'abattis	+26€



RELAIS &
CHATEAUX



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 - Rhubarbe - Agrumes 14€/pers
Brioche perdue - Caramel 16€
Soufflé chocolat & Chartreuse - Glace vanille & Chartreuse 18€



RELAIS &
CHATEAUX



Prix net - Service compris · Origine des viandes France



La Table des Lumières

Chapter I – Starters

Rabbit pâté en croute - Pickles - Fresh herbs	18€
White asparagus - Goat curd - Black garlic	27€
Pea and fava bean salad - Juice from pods - Buttermilk vinaigrette	14€

Chapter II – Main Dishes

Sweet potatoes - Melting carrots - Sweet and sour condiment	24€
Millet Lingot - Roasted green asparagus - Wild garlic coulis	22€

Side dishes

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

Poached John Dory - Red wine bone jus	+29€
Lamb in 3 ways - Seasoning of garlic confit and lamb juice	+29€
Roasted Mesquer pigeon - Offal croquettes	+26€



RELAIS &
CHATEAUX



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

Giant Eclair to share - Rhubarb - Citrus	14€/pers
Brioche perdue - Caramel	16€
Chocolate and Chartreuse soufflé	
Vanilla and Chartreuse ice cream	18€



RELAIS &
CHATEAUX



Net Prices - Service Included · Origin of meats France