



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

Maquereau à l'escabèche - Légumes croquants - Mayonnaise à l'estragon	18€
Tomate farcie pour deux - Chèvre frais - Pistou de roquette et pignons de pin	20€/pers
Courgette rémoulade au moût de raisin - Prune rouge au vinaigre de Banyuls	16€

Chapitre II – Les Plats

Ravioles de légumes d'été - Fenouil confit et coulis de tomate	24€
Chou-fleur vanillé - Taboulé multicolore - Noisettes du Piémont	24€

Accompagnements

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

Saint-Pierre confit - Jus d'arêtes au vin rouge	+24€
Volaille de la Maison Culoiseau pour deux - Suprême au thym rôti et cuisse confite - Jus de volaille	+26€/pers
Carré de cochon noir de Bigorre - Jus de viande corsé	+21€





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 - Pêche - Tagète 14€/pers

Charlotte aux fraises et basilic 14€

Soufflé noisette et chocolat - Glace au lait Ribot 18€



Prix net - Service compris · Origine des viandes France



La Table des Lumières

Chapter I – Starters

Escabeche mackerel - Crunchy vegetables - Tarragon mayonnaise	18€
Stuffed tomatoe for two - Fresh goat cheese - Arugula and pine nut pesto	20€/pers
Zucchini rémoulade with grape must - Red plum in Banyuls vinegar	16€

Chapter II – Main Dishes

Summer vegetable raviolis - Confit fennel and tomato coulis	24€
Vanilla cauliflower - Multicoloured tabbouleh - Piedmont hazelnuts	24€

Side dishes

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

Confit John Dory - Red wine fish bone jus	+24€
Poultry from Maison Culoiseau - Thyme-roasted supreme and confit leg - Poultry jus	+26€/pers
Rack of Bigorre black pork - Rich meat jus	+21€





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 éclair to share - Peach - Marigold 14€/pers

Strawberry and basil charlotte dessert 14€

Hazelnut and chocolate soufflé - Buttermilk ice cream 18€



Net Prices - Service Included · Origin of meats France