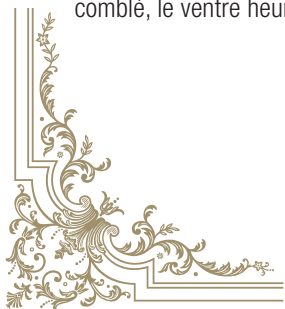




La Table des Lumières

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

Galantine de chasse - Chevreuil et Sanglier	
Pickles de légumes	20€
Tarte aux poireaux	
Graine de moutarde - Béchamel au lard	16€
Salade de betteraves	
Glace de pomme de terre - Tuile de cameline	16€

Chapitre II – Les Plats

Panais rôti - Condiment carotte	22€
Butternut confit - Kiwi - Caillé de chèvre	22€

Accompagnements

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

Noix de Saint-Jacques - Salicornes - Beurre aux algues	+24€
Volaille de la Maison Culoiseau pour deux	
Suprême au thym rôti et cuisse confite	
Jus de volaille	+26€/pers
Quasi de veau à la sariette - Ris de veau croustillant	+28€





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

Éclair de partage - Poire et amande 14€/pers

Tarte tatin à la vanille et Calvados 14€

Soufflé aux marrons et châtaignes - Glace au lait ribot 16€



Prix net - Service compris · Origine des viandes France



La Table des Lumières

Chapter I – Starters

Venison and Wild Boar Galantine - Pickled Vegetables	20€
Leek Tart - Mustard Seeds - Bacon Béchamel	16€
Beetroot salad	
Potato ice cream - Camelina tuile	16€

Chapter II – Main Dishes

Roasted parsnip - Carrot condiment	22€
Confit Butternut - Kiwi - Goat's Curd	22€

Side dishes

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

Scallops - Samphire - Seaweed Butter	+24€
Poultry from Maison Culoiseau - Thyme-roasted supreme and confit leg - Poultry jus	+26€/pers
Veal rump - Savory and crispy sweetbreads	+28€





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

Sharing éclair - Pear and almond 14€/pers
Vanilla and Calvados Tarte Tatin 14€
Chestnut soufflé - Buttermilk ice cream 16€



Net Prices - Service Included · Origin of meats France