



# 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

Fromage de tête - Vinaigrette aux herbes	
Condiments pickles	18€
Tarte aux poireaux	
Graine de moutarde - Béchamel au lard	16€/pers
Soupe à l'oignon - Gratinée à la Tomme aux fleurs	16€

## Chapitre II – Les Plats

Déclinaison de choux de Pontoise et Kale	
Boulgour blond	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€
Canard de Challans rôti - jus gourmand	+26€
Quasi de veau à la sariette - Ris de veau croustillant	+28€



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

Éclair de partage - Poire et amande 14€/pers  
Marbré chocolat - Mousse de vanille 14€  
Soufflé châtaignes et quatre épices  
Glace au lait Ribot 16€



*Prix net - Service compris · Origine des viandes France*



# La Table des Lumières

## Chapter I – Starters

Pork Head Terrine - Herb Vinaigrette	
Pickled Condiments	18€
Leek Tart - Mustard Seeds - Bacon Béchamel	16€/pers
Onion Soup - Gratinée with Flower Tomme Cheese	16€

## Chapter II – Main Dishes

Variation of Pontoise and Kale Cabbages	
Blonde Bulgur	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€
Roasted Challans Duck - Rich Jus	+26
Veal rump - Savory and crispy sweetbreads	+28€



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

Sharing éclair - Pear and almond 14€/pers  
Chocolate Marble Cake - Vanilla Mousse 14€  
Chestnut and four-spice mix Soufflé  
Buttermilk ice cream 16€



RELAIS &  
CHATEAUX



*Net Prices - Service Included · Origin of meats France*