



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 en croute de lapin - Chutney rhubarbe Vinaigrette noisette | 22€ |
| Ballotine de truite - Salade de petits pois au babeurre Jus des cosses | 18€ |
| Courgette rémoulade - Moutarde violette Fraise et fleur de courgette en tempura | 16€ |

Chapitre II – Les Plats

| | |
|--|-----|
| Asperge verte rôtie - Coulis d'ail des ours Lingots de millet | 22€ |
| Artichaut poivrade - Crème de feuilles - Sarrasin | 20€ |

Accompagnements

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

| | |
|---|------|
| Saint-Pierre confit au beurre - Beurre d'agrumes | +28€ |
| Agneau d'Aveyron en 3 façons Jus à l'ail confit et thym | +28€ |
| Côte de Cochon Noir de Bigorre Jus corsé à la marmelade de kumquat | +26€ |



RELAIS &
CHATEAUX





La Table des Lumières

Chapitre III : Le Fromage

Plateau de fromages de saison 20€
(Provenance La fromagerie de Versailles - MOF)
Servi avec pain de partage - Pâtes de fruits

Chapitre IV - Les Desserts

Éclair rhubarbe - Meringue amande
Kumquat confits 14€

Marbré chocolat - Mousse de vanille 16€

Crêpe soufflée au grand Marnier et orange
Glace au lait Ribot 16€



RELAIS &
CHATEAUX



Prix net - Service compris · Origine des viandes France



La Table des Lumières

Chapter I – Starters

| | |
|--|-----|
| Rabbit pâté en croûte - Rhubarb chutney Hazelnut vinaigrette | 22€ |
| Trout ballotine - Buttermilk pea salad - Pea pod jus | 18€ |
| Zucchini rémoulade - Purple mustard Strawberry and tempura zucchini blossom | 16€ |

Chapter II – Main Dishes

| | |
|--|-----|
| Roasted green asparagus - Wild garlic coulis Millet lingots | 22€ |
| Poivrade artichoke - Leaf cream - Buckwheat | 24€ |

Side dishes

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

| | |
|---|------|
| Butter-poached John Dory - Citrus butter | +28€ |
| Aveyron lamb in three ways Confit garlic and thyme jus | +28€ |
| Noir de Bigorre pork chop Rich kumquat marmalade jus | +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

Rhubarb éclair - Almond meringue
Candied kumquats 14€
Chocolate Marble Cake - Vanilla Mousse 16€
Grand Marnier and orange soufflé crêpe
Ribot milk ice cream 16€



RELAIS &
CHATEAUX



Net Prices - Service Included · Origin of meats France