



la table

DU GOUVERNEUR

une Table vivante au rythme des saisons

A la Table du Gouverneur où j'ai choisi de poser mes valises, j'ai à cœur de travailler les produits frais de saison pour vous faire voyager à travers une carte actuelle alliant tradition et modernité.

Ma cuisine est sincère, familiale, réconfortante avec un juste équilibre entre la gourmandise et la légèreté. Ma cuisine est inspirée de mes voyages à travers le monde.

Avec mes équipes, je sélectionne minutieusement des artisans qui partagent nos valeurs, et privilégie une production française et de proximité.

Tous nos partenaires sont choisis avec soin, la plupart viennent de la région Auvergne- Rhône-Alpes, afin de favoriser le circuit court.

Encore plus proche, je travaille avec le potager du Domaine qui alimente votre assiette au rythme des saisons avec certaines plantes aromatiques, agrumes, fruits & légumes cultivés tout au long de l'année.

Enfin dans une logique écocitoyenne, je redonne à la terre tout ce qu'elle nous a apporté en compostant l'ensemble des chutes organiques provenant de notre cuisine.

Je vous souhaite un délicieux voyage culinaire à notre table.

Jean-Marie Le Rest

ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT 24

ENTRÉE + PLAT + DESSERT 32

Salade de tomates anciennes, condiment tomate confite

-

Filet de lieu, haricots coco aux petits légumes,
sauce aux agrumes

-

Bavaroise aux fruits rouges

ENTRÉES

Assiette de charcuterie Ibérique et pickles - <i>à partager</i>	10
Asperges de pays, petits raviolis et morilles, jus de viande	15
Focaccia maison au levain naturel, stracciatella, porchetta, crème de pistache et roquette - <i>à partager</i>	12
Saumon mariné à l'aneth, crème frappée aux agrumes	15

PLATS

Escalope de veau milanaise, condiments, fusilli au beurre	23
Pièce du boucher, pommes de terre grenailles et jus en quintessence	28
La salade César, romaine, poulet, bacon, parmesan, sauce du chef	18
Conchiglie a l'arrabiata con le polpette della Nonna	23
Notre burger du moment, bœuf de Galice, piperade, Ossau Iraty, accompagné de frites	22
Tartare de boeuf au couteau, le classique accompagné de frites et salade	22

FROMAGES & DESSERTS

Café ou thé gourmand	10
Notre tiramisu à la pistache	12
Cheesecake framboise	12
Plateau de fromages affinés, <i>prix pour 100gr</i>	10

MENU DES PETITS GOURMANDS - 12 ans 14

Pâtes fraîches, sauce tomate au basilic
Filet de poisson, jardinière de légumes
Aiguillettes de poulet, frites
Glace, sorbet ou madeleines fourrées