



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



la table

DU GOUVERNEUR

MENU
du marché

ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT 24

ENTRÉE + PLAT + DESSERT 32

Terrine de poisson, crème citron aneth, toast à l'huile d'olive

-

Filet de langue, mousseline et vierge de petits pois,

-

Tarte chocolat noisette

ENTRÉES

Assiette de jambon Ibérique et pickles - *à partager* 10

Velouté froid d'asperges 12

Assiette d'antipasti et condiments - *à partager* 10

Tagliata de bœuf, tomate confite, artichaut, parmesan et basilic 12

PLATS

Escalope de veau milanaise, condiments, fusilli au beurre 22

Pièce du boucher, pommes de terre grenailles et jus en quintessence 28

La salade César, romaine, poulet, bacon, parmesan, sauce du chef 17

Rigatoni alle vongole, huile d'ail pimentée, palourde, herbes fraîches 22

Notre burger du moment, bœuf Black Angus, emmental français, sauce cocktail condimentée 22

Tartare de boeuf au couteau, le classique 21
accompagné de frites et salade

FROMAGES & DESSERTS

Café ou thé gourmand 10

Notre tiramisu, crème légère mascarpone, café 10

Macaron framboises, ganache vanille et compotée 11

Plateau de fromages affinés, *prix pour 100gr* 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

Suggestion du chef

Crèmeux d'oursin de Galice, crème glacée fenouil, petite salade de légumes croquants 15

Pavé de maigre, barigoule de légumes de saison sauce bouillabaisse tom kha kai 26