



la table

DU GOUVERNEUR

UNE TABLE VIVANTE, AU RYTHME DES SAISONS

A la Table du Gouverneur, nous avons à cœur de travailler les produits frais de saison pour vous faire découvrir une carte actuelle alliant tradition et modernité.

Notre cuisine est sincère, familiale, réconfortante avec un juste équilibre entre la gourmandise et la légèreté.

Notre Chef 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 de la région Auvergne- Rhône-Alpes, afin de favoriser le circuit court.

Encore plus proche, nous avons créé notre potager 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, nous redonnons à la terre tout ce qu'elle nous a apporté en compostant l'ensemble des chutes organiques provenant de notre cuisine.

Nous vous souhaitons un agréable moment à notre table.

LA CARTE

A PARTAGER

LA MER	5/pers
LA TERRE	5/pers
LE VÉGÉTAL	4/pers

LES ENTRÉES

L'ŒUF PARFAIT DANS L'ESPRIT D'UN CAPPUCCINO 11

Petits pois en mousseline et à la paysanne, siphon au lard, petits croûtons dorés

LA CAESAR DU GOUVERNEUR 12

Cœur de romaine, filet de volaille snacké, crackers parmesan olives noires, tomates cerises, bacon, sauce du chef

LES ASPERGES BLANCHES 15

Fumées au thym, sauce Dijonnaise condimentée

LE PÂTÉ CROÛTE DE LA SEMAINE 13

chutney de fruits, salade verte

LES PETITS GOURMANDS

MOINS DE 12 ANS

Volaille ou poisson selon le marché. Accompagnement frites, légumes ou pâtes

-

Glace ou sorbet ou madeleines

LES PLATS

LES RAVIOLIS BURRATA 21

Stracciatella di buffala, tomates cerises, jambon ibérique, basilic et pignons de pins. Version végétarienne sans jambon ibérique

LE POULPE 29

Risotto crémeux comme une paëlla, sauce Bouillabaisse émulsionnée

LE CORDON BLEU 22

Filet de volaille, tomates confites, pesto, mozzarella, gnocchetti au basilic

LE TARTARE DE BŒUF 21

Condiments câpres, cornichons, échalotes, moutarde, ketchup, œuf. Servi avec frites et salade verte

LA PIÈCE DU BOUCHER 29

Ecrasé de pommes de terre aux herbes fraîches, jus en quintessence

viande au choix, se référer à notre ardoise

LES MENUS

LES DESSERTS

L'ASSIETTE DE FROMAGES 12

Demi Saint-Marcellin, comté affiné, chèvre cendré

LA TARTE FINE AUX FRUITS 11

Sablé breton, compotée de fruits, fruits frais, crème montée vanille

LE TOUT PISTACHE 11

Financier, crémeux, praliné, ganache montée

LA PROFITEROLE 10

Financier, crémeux, praliné, ganache montée

LE DESSERT DU MARCHÉ 8

LE CAFÉ OU THÉ DES GOURMANDS 10

Mignardises

MENU DU GOUVERNEUR 42

L'ŒUF PARFAIT DANS L'ESPRIT D'UN CAPPUCCINO

OU

LA CAESAR DU GOUVERNEUR

-

LES RAVIOLIS BURRATA

OU

LE CORDON BLEU

-

LA TARTE FINE AUX FRUITS

OU

LA PROFITEROLE

MENU DU MARCHÉ

ENTRÉE + PLAT / PLAT + DESSERT 24

ENTRÉE + PLAT + DESSERT 32