



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 CARTE



LE SEMAINIER

MENU DU MARCHÉ

Entrée, plat ou plat, dessert	24
Entrée, plat, dessert	32

LE VELOUTÉ DU MOMENT

Dubarry, émulsion foie gras

NOTRE POISSON DU JOUR

Dos de saumon rôti, jardinière de légumes de saison, sauce normande

NOTRE VIANDE DU JOUR

Coquelet au vin rouge, gnocchetti

NOTRE GALETTE DES REINES

LES SUGGESTIONS

NOTRE FOIE GRAS 15

Chutney aux fruits rouges, pain brioché

LE SAUMON FUMÉ 14

Crème frappée aux agrumes, pain de seigle toasté

LA SAINT JACQUES DE SAINT BRIEUC 26

Les noix rôties, siphon de pommes de terre, sauce crémeuse au guanciale



CÔTÉ PETITS GOURMANDS

MOINS DE 12 ANS 12

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

Glace, sorbet ou madeleines fourrées

A PARTAGER

Pour 2 personnes

SAINT FÉLICIEN TRUFFÉ 10

JAMBON IBÉRIQUE 10

ARANCINI 10

CÔTÉ GOLF



LES PLATS

LA SALADE CÉSAR 17

La classique, au poulet

NOTRE ESCALOPE MILANAISE 22

Escalope de veau de 230 gr panée, rigatoni au beurre et condiments

LE MIJOTÉ DU MOMENT 21

Poulet à l'estragon et à la moutarde, riz pilaf

Joue de cochon confite, gnocchetti de potimaron au jus de viande

LES PÂTES DU MOMENT 23

Fusilli au homard et légumes d'hiver crevettes grises frites

NOTRE PIÈCE DU BOUCHER 28

Pommes de terre grenailles, fricassée de champignons, jus en quintessence

LE PLATEAU DE FROMAGES AFFINÉS 10

Sélection du moment à partager prix pour 100g

LES DESSERTS

LE BABA AU RHUM 10

Crème épaisse

LA POIRE CARAMELISÉE 11

Crème légère vanille mascarpone tuile au sarrasin

L'ILE FLOTTANTE 10

Aux pralines roses