



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

Filets de sardines grillées, sorbet wasabi,
sauce yaourt aux herbes et condiments pickles

-

Filet de merlan viennoise à la noisette,
polenta crémeuse au parmesan, sauce normande

-

Tarte citron meringuée

ENTRÉES

Arancini, ketchup de betterave - *à partager* 10

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

Œuf parfait, mousseline de carottes, brunoise de butternut émulsion chorizo 10

PLATS

Notre escalope Milanaise, fusilli au beurre et condiments 22

Pâtes fraîches au jambon cru, pousse d'épinard et coulis de roquette 21

Poire de bœuf, pommes de terre grenailles et jus en quintessence 28

Notre burger, bœuf de Galice, chorizo Ibérique, mayonnaise condimentée 22

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

FROMAGES & DESSERTS

Café ou thé gourmand 10

Notre tiramisu, crème légère mascarpone, café 10

Moelleux au chocolat, crème anglaise et glace vanille 10

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

Aile de raie rôtie au beurre noisette mousseline de carottes,
vierge de légumes, noisettes torréfiées et salicorne 27

Carré de cochon laqué au miel et sauce soja,
riz sauté aux petits légumes et coriandre 23

Risotto crémeux à la truffe Mélanosporum 35