



# 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**

Velouté butternut, émulsion noisette et croutons dorés

-

Saucisse brasse grillée, purée de pommes de terre  
sauce moutarde et oignons

-

Tarte amande, ananas caramélisé

**ENTRÉES**

Arancini, ketchup de betterave - *à partager* 10

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

Œuf parfait, mousseline de petits pois à la française, émulsion lard 10

**PLATS**

Notre escalope Milanaise, fusilli au beurre et condiments 22

Maccheroncini aux gambas et légumes, sauce crémeuse de tête 21

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

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

Notre burger du moment, boeuf black angus, cheddar fumé, sauce  
barbecue au whisky 22

**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

*Suggestions du Chef*

Ceviche de daurade, condiments mangue, passion, grenade, fèves frites 14

Tataki de thon rouge au sésame, thé vert et menthe, nouilles chinoises  
et wok de légumes 26