



# la table

DU GOUVERNEUR

## *une Table en symbiose avec les saisons*

Chaque saison est une nouvelle page blanche, une invitation à réinventer ma cuisine tout en restant fidèle à l'**essentiel** : le goût juste, le produit vrai, le geste sincère.

Inspiré par mes voyages, nourri par les rencontres, je compose une cuisine d'**émotion**, entre **mémoire** et **modernité**. Une cuisine qui réconforte autant qu'elle surprend, où les saveurs du monde croisent les trésors de notre **terroir**.

Je mets un point d'honneur à travailler en **circuit court** avec des producteurs passionnés, la plupart installés ici, en Auvergne-Rhône-Alpes. Nous partageons les mêmes **valeurs** : respect du vivant, qualité des produits, et savoir-faire artisanal. Ensemble, nous construisons une cuisine **locale** et **engagée**.

Chaque matin, nous façonnons nos pâtes fraîches à partir de la semoule de blé dur bio du Moulin Marion, notre focaccia lève doucement au rythme du levain naturel, et notre **savoir-faire** s'exprime dans le goût du fait maison, cultivé avec exigence et plaisir.

Le **potager** du Domaine nous offre ses parfums et ses couleurs au fil des saisons : herbes fines, jeunes pousses, agrumes et légumes cultivés avec patience. Et pour boucler ce **cercle vertueux**, nos épluchures retournent à la terre, en compost, pour nourrir à leur tour les récoltes à venir.

Je vous souhaite une belle échappée, le temps d'un repas, entre racines et horizons lointains.

*Jean-Marie Le Rest*

# La Carte

## À PARTAGER

Pour 2 personnes

Assiette de charcuterie Italienne, jambon blanc truffé 10

Pan con tomate, focaccia au levain de raisin frottée à l'ail, tartare de tomate, mozzarella nature et fumée 12

## ENTRÉES

Carpaccio de bœuf, pesto roquette et tomate confite, crumble olive taggiasche 15

Variation de tomates, taillées finement, en confiture, en sorbet, en coulis, condiments melon, pastèque, mozzarella, olive, basilic 14

## PLATS

Escalope de veau milanaise, condiments, fusilli au pesto rosso 23

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

La salade Niçoise, laitue, tomate, œuf, thon snacké, olive, haricots verts, oignons rouges, sauce vinaigrette du chef 20

Conchiglie, confiture de tomate, stracciatella, tartare de courgettes violon grillées au barbecue, aubergine confite 22

Notre burger du moment, dorade choryphène, sauce yaourt citronnée aux herbes fraîches, salade croquante, tartare de tomates, frites de patate douce 23

Tartare de bœuf au couteau, l'italien, tomate, parmesan, roquette, burrata, mostarda di cremona, accompagné de frites et salade 23

## FROMAGES & DESSERTS

Café ou thé gourmand 10

Crème glacée aux noisettes du Piémont, brownie, praliné noisette, crème montée à la vanille 12

Sablé breton, abricots rôtis déglacés à la liqueur de la maison Jacoulot, sorbet verveine 12

Plateau de fromages affinés  
prix pour 100gr 10

## Les Petits Gouverneurs

14

- 12 ans

Pâtes fraîches, sauce tomate au basilic  
Filet de poisson, jardinière de légumes  
Aiguillettes de poulet, frites

Glace, sorbet ou madeleines fourrées