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 éco-citoyenne, 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 !

ENTRÉES

ŒUF PARFAIT DANS L'ESPRIT D'UN CAPPUCCINO — 11€
Purée de pommes de terre rattes, champignons des sous bois, siphon à la truffe, cacao.

POULET FERMIER TRAVAILLÉ DANS SON ENSEMBLE EN TERRINE — 12€
Condiments citron moutarde, estragon, crème frappée, échalotes, cornichons.

LA CAESAR DU GOUVERNEUR — 12€
Cœur de romaine, filet de volaille snacké, crackers parmesan olives noires, sauce du chef.

VELOUTÉ DUBARRY — 12€
Vierge de chou-fleur, ciboulette, citron confit, crème frappée aux amandes, croutons paysans.

PLATS

RIGATONI, ALLE VONGOLE — 17€
Palourdes des côtes Bretonnes, huile d'ail pimentée.

NOIX DE SAINT JACQUES DE NORMANDIE — 29€
Risotto crémeux au potimarron et châtaignes, sauce champagne vanille.

CABILLAUD & CHIPS À NOTRE FAÇON — 23€
Pomme paille frite, Fine mayonnaise condimentée.

LE CORDON BLEU — 22€
Filet de volaille, champignons, vieux comté, joue de porc séché, garniture au choix : mousseline de pommes de terre, pâtes ou frites.

PIÈCE DU BOUCHER — 25€
Ecrasé de pommes de terre aux herbes fraiches,
sauce vin rouge façon grand-mère.

PLAT DU MARCHÉ — 15€
Selon arrivage.

PLAT VÉGÉTARIEN — 19€
Risotto de céleri aux noisettes.

Prix nets en euros. Service compris.
Liste des allergènes disponible sur demande

FROMAGE & DESSERTS

ASSIETTE DE FROMAGE — 12€
Demi Saint-Marcelin, comté affiné, chèvre cendré, chutney poire.

LA TATIN DU BREUIL — 10€
Pommes au caramel de cidre, tuile de sarrasin, espuma de crème infusée au cidre.

FONDANT CHOCOLAT — 10€
Glace vanille.

NOTRE BRIOCHE RETROUVÉE — 10€
Crème anglaise praline rose, glace au yaourt.

CAFÉ DES GOURMANDS — 10€
Mignardises

POUR LES PETITS GOURMANDS (-12 ANS) — 12€

PLAT
Volaille ou poisson selon le marché.

Accompagnement frites, légumes ou pâtes.

DESSERT
Glace ou sorbet ou madeleines.

ET LES PETITS GOURMETS...
Laissez vous tenter à la carte, nous adaptons la portion !

Prix nets en euros. Service compris.
Liste des allergènes disponible sur demande