

# la Table du Gouverneur

## LES ENTRÉES

- ASPERGES VERTES FONDANTES 14**  
œuf parfait, crumble parmesan, olives noires
- GOUJONNETTES DE CARPE 15**  
sauce tartare à la menthe
- ASSIETTE DE JAMBON IBÉRIQUE 15**
- SAINT-MARCELLIN CHAUD 8**



### *Le Semainier*

*midi uniquement  
du lundi au vendredi*

**SALADE DE PASTÈQUE, GASPACHO,  
FRAMBOISE ET BASILIC**

**FILET DE CANARD RÔTI,  
MOUSSELINE DE PETITS POIS,  
SAUCE VIERGE, PÊCHE ET ABRICOT**

**VERRINE AU FROMAGE BLANC ET  
FRUITS ROUGES**



Entrée et plat ou plat et dessert **24**  
Entrée, plat & dessert **30**

## LA TABLE DES PETITS - 12 ANS

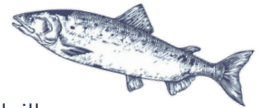
Pâtes fraîches sauce tomate et basilic  
Filet de poisson aux légumes du jardin  
Aiguillettes de poulet frites

-  
Glace, sorbet ou gaufre  
(chocolat ou caramel)

**14**

## LES PLATS

- PLAT DU JOUR 17**
- SALADE CÉSAR 17**
- SAUMON FARCI RICOTTA BASILIC 23**  
printanière de légumes, sauce vierge de tomates
- MILANAISE 23**  
macaronis sauce tomate
- DEMI-POULET RÔTI 21**  
purée de pommes de terre, jus de volaille
- TARTARE DE BŒUF 21**  
frites
- SAUCISSE ARTISANALE BRASSE XXL 16**  
purée de pommes de terre, sauce charcutière
- LE BURGER 19**  
steak haché charolais, emmental, pickles, sauce  
condimentée, frites
- CARRÉ DE COCHON FERMIER 25**  
pommes de terre grenailles, sauce Chimichurri
- ENTRECÔTE DE BŒUF 300gr 27**  
frites, sauce échalote et vin rouge
- NOS PÂTES DU MOMENT 19**



## LES DESSERTS

- CAFÉ GOURMAND 10**
- BABA AUX AGRUMES 12**
- MOUSSE AU CHOCOLAT 10**  
Valrhona
- TARTE GOURMANDE 10**  
rhubarbe et verveine



# la Table du Gouverneur

## STARTERS

- TENDER GREEN ASPARAGUS 14**  
poached egg, parmesan crumble, black olives
- CARP GOUJONNETTES 15**  
mint tartar sauce
- AIBERIAN HAM PLATTER 15**
- WARM SAINT-MARCELLIN CHEESE 8**



### *Weekday set menu*

*lunch only  
monday to friday*

**WATERMELON SALAD, GAZPACHO,  
RASPBERRY AND BASIL**

—  
**ROASTED DUCK FILLET, PEA  
MOUSSELINE, SAUCE VIERGE,  
PEACH AND APRICOT**

—  
**FROMAGE BLANC VERRINE WITH  
RED BERRIES**



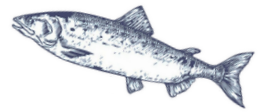
Starter and main course  
or main course and dessert **24**  
Starter, main course & dessert **30**

## **KIDS' TABLE** UNDER 12 YEARS OLD

- Fresh pasta with tomato and basil sauce  
Fish fillet with garden vegetables  
Chicken tenders with fries  
—  
Ice cream, sorbet or waffle  
(chocolate or caramel)
- 14**

## DISHES

- DISH OF THE DAY 17**
- CAESAR SALAD 17**
- SALMON STUFFED WITH RICOTTA AND BASIL 23**  
spring vegetables, fresh tomato vinaigrette
- MILANESE-STYLE CUTLET 23**  
macaroni with tomato sauce
- HALF ROASTED CHICKEN 21**  
mashed potatoes, poultry juice
- BEEF TARTARE 21**  
fries
- XXL ARTISANAL SAUSAGE 16**  
mashed potatoes, charcutière sauce
- THE BURGER 19**  
Charolais beef patty, Emmental cheese, pickles,  
seasoned sauce, fries
- FARM-RAISED PORK RACK 25**  
baby potatoes, chimichurri sauce
- BEEF ENTRECÔTE 300g 27**  
fries, shallot & red wine sauce
- OUR SEASONAL PASTA 19**



## DESSERTS

- GOURMET COFFEE 10**
- CITRUS BABA 12**
- CHOCOLATE MOUSSE 10**  
Valrhona
- GOURMET TART 10**  
rhubarb and verbena



Meats sourced from France and Spain.  
Net prices in euros, taxes and service included.  
Information about allergens is available upon request.