DÉJEUNER

la Table du Gouverneur

LES ENTRÉES

GOUJONNETTES DE CARPE 15
fines pièces de carpe croustillantes, accompagnées d'une sauce gribiche fumée

ASSIETTE DE SALTUFO 15
salami italien, truffe d'été et parmesan

VELOUTÉ AU POTIMARRON 13
potimarron confit, st marcellin rôti, friture de poireaux

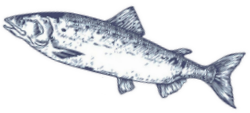
Le Semainier

midi uniquement
du lundi au vendredi

CHAQUE SEMAINE, LE MENU DU MARCHÉ SE RENOUVELLE AU RYTHME DES SAISONS ET DE L'INSPIRATION DU CHEF.

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

LES PLATS



PLAT DU JOUR 17

CORDON BLEU 23
accompagné de nos pâtes façonnées dans notre cuisine

LE POULPE 26
tentacule de poulpe grillée à l'huile d'olive, accompagnée de fregola sarda au beurre de potimarrons, champignons, noisettes et pousses d'épinards

LE BURGER 21
poulet croustillant, cheddar affiné, salade croquante, tomates et oignons rouges, relevé d'une sauce condimentée, servi avec des frites

NOS PÂTES DU MOMENT 25
cavatappi façonnés dans notre cuisine, noix de Saint-Jacques de Normandie, sauce de poisson Tom Kha Kaï, beurre de potimarron et algue nori

LES DESSERTS

CAFÉ GOURMAND 10

MI-CUIT COOKIE AU CHOCOLAT 11
glace vanille

SABLÉ BRETON À LA POMME 10
crème glacée amandes des pouilles

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



Viandes d'origine France et Espagne.
Prix nets en euros, taxes et service compris.
Les informations sur les allergènes sont disponibles sur demande.

LUNCH

la Table du Gouverneur

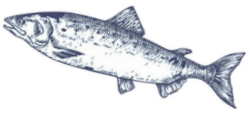
STARTERS

CARP GOUJONNETTES 15
thin, crispy pieces of carp, served with a smoked gribiche sauce

SALTUFO PLATTER 15
italian salami, summer truffle, and Parmesan

BUTTERNUT SQUASH VELOUTÉ 12
confit butternut squash, roasted Saint-Marcellin cheese, fried leeks

DISHES



DISH OF THE DAY 17

CHICKEN CORDON BLEU 23
served with our homemade pasta, freshly prepared in our kitchen

OCTOPUS 25
grilled octopus tentacle with olive oil, served with pumpkin-butter fregola sarda, mushrooms, hazelnuts and baby spinach

THE BURGER 21
crispy chicken, aged cheddar, crunchy lettuce, tomatoes and red onions, topped with a seasoned sauce, served with fries

OUR SEASONAL PASTA 25
cavatappi handmade in our kitchen, Normandy scallops, Tom Kha Kai fish sauce, pumpkin butter and nori seaweed

Weekday set menu

lunch only
monday to friday

EACH WEEK, THE MARKET MENU IS REFRESHED WITH THE SEASONS AND THE CHEF'S INSPIRATION.

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

DESSERTS

GOURMET COFFEE 10

CHOCOLATE CHIP COOKIE, SERVED WARM 10
vanilla ice cream

BRETON SHORTBREAD WITH APPLE 10
puglian almond ice cream

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



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