



# La Table des Lumières

Promesse d'un moment de sens et d'émotions, la Table des Lumières vous convie à un voyage culinaire unique. Sous la signature du chef Erwan Le Thomas, découvrez une cuisine française, inventive et essentiellement végétale, sublimée par des grands crus, sélectionnés avec soin, et des produits locaux d'exception. Dans un cadre contemporain et raffiné, où bois massif, pierre et moulures s'harmonisent en toute élégance, laissez-vous emporter par la douce clarté de l'espace et sa vue imprenable sur la nature. Dans l'assiette, c'est une ode aux produits authentiques, au goût qui ne triche pas, une invitation à savourer le moment présent. Repartez comblé, le ventre heureux et le cœur léger.





# La Table des Lumières

La Table des Lumières invites you on a unique culinary journey full of meaning and emotions. Under the signature of chef Erwan Le Thomas, discover inventive, plant-based French cuisine, enhanced by carefully selected grands crus and wonderful local produce. In a contemporary and refined setting, where solid wood, stone and moldings harmonize elegantly, let yourself be carried away by the soft clarity of the space and its unobstructed view of nature. On the plate, unique sensory combinations bring you back to the present. Head off with a happy belly and a light heart.





# La Table des Lumières

## Chapitre I – Les Entrées

Terrine de légumes maraichers - Salade Vinaigrette d'herbes fraîches	23€
Rillettes de lapin - Légumes croquants de saison	16€

## Chapitre II – Les Plats

Betteraves cuites au foin - Vinaigre de cidre	20€
Carottes fondantes - Ail & Persil	25€

## Accompagnements

*Il vous est possible d'accompagner votre plat d'une protéine  
ci-dessous à votre guise :*

Saint-Pierre poché – Jus d'arêtes au vin rouge	+16€
Carré cochon noir de Bigorre - Jus de viande marjolaine	+14€
Filet de Bœuf croisé Wagyu – Jus de viande corsé	+20€



*Prix net - Service compris  
Origine des viandes France*



# La Table des Lumières

## Chapitre III : Le Fromage

Plateau de fromages de saison	23€
(Provenance La fromagerie de Versailles - MOF)	
Servi avec pain de partage - pâtes de fruits	

## Chapitre IV - Les Desserts

Soufflé de saison - Slice sorbet	18€
Eclair géant à partager - Pêche tagette	12€/pers
Millefeuille glacé - Framboise - Pistache	16€



*Prix nets - Service compris*



---

# La Table des Lumières

## Chapter I – Starters

Terrine of vegetables - Salad – Herbal vinaigrette	23€
Rabbit Terrine - Crunchy seasonal vegetables	19€

## Chapter II – Main Dishes

Beetroots cooked in hay – Cider vinegar	20€
Melted carrots - Garlic & Parsley	25€

## Side dishes

*You may add to your main dish one of the proteins below:*

Poached John dory – Fish bone and red wine sauce	+16€
Rack of black pig from Bigorre Meat juice infused with marjolaine	+14€
Beef filet crossed with Wagyu - Rich meat juice	+20€



---

*Net Prices - Service Included  
Origin of meats France*



---

# La Table des Lumières

## Chapter III – Cheeses

Seasonal cheese plater	23€
(From La fromagerie de Versailles)	
Served with bread – Fruits paste	

## Chapitre IV – Les Desserts

Seasonal soufflé - Homemade sorbet	18€
Eclair to share - Peach	12€/pers
Iced Millefeuille - Raspberry - Pistachio	16€



---

*Net Prices - Service Included*