

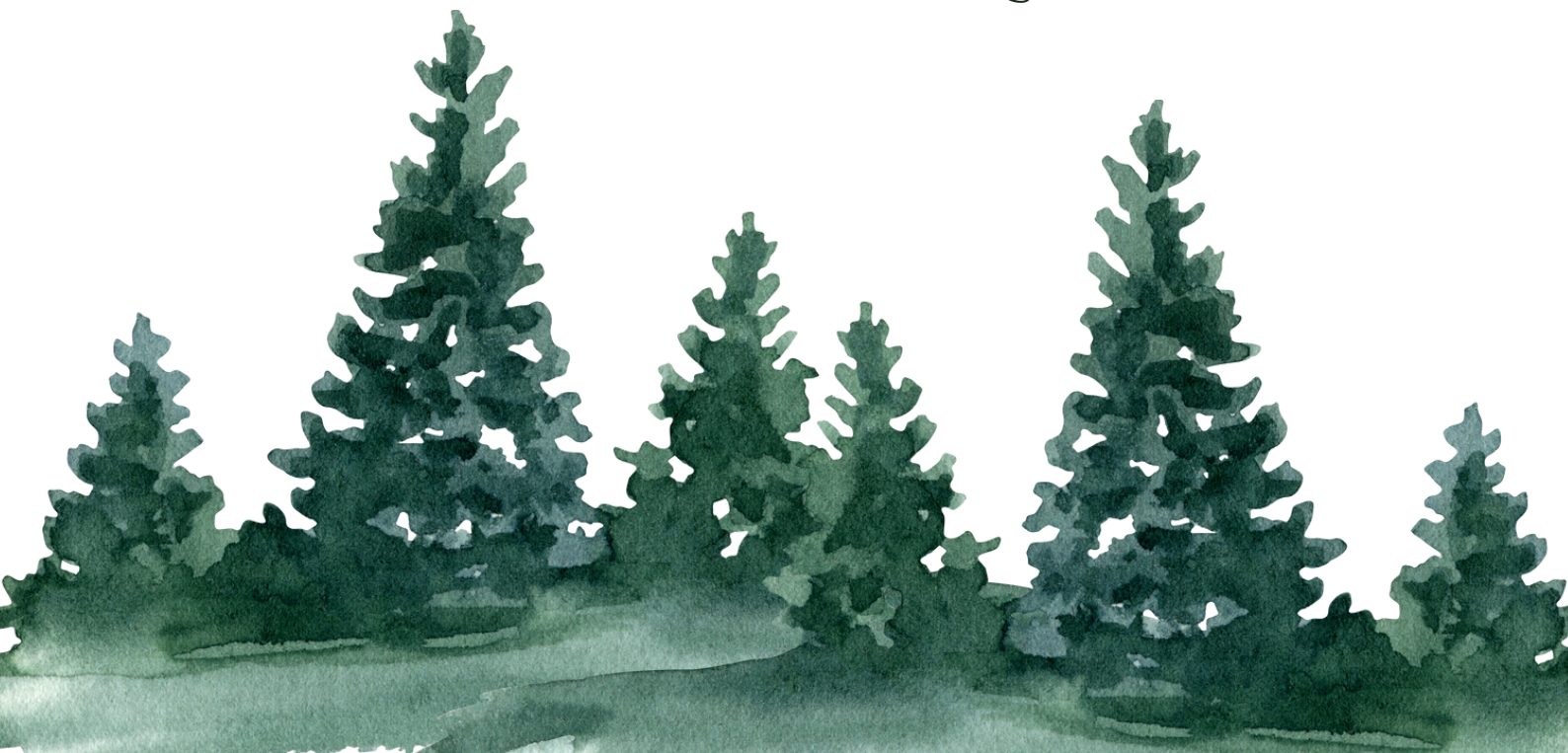


LA TABLE  
DE  
MON GRAND  
PÈRE  
♡

Un doux rappel à l'enfance, des souvenirs précieux de repas en famille pour des instants de convivialité et de bonne humeur. La Table de mon Grand-Père incarne une bistronomie raffinée et créative, inspirée des montagnes enneigées de Savoie.

A sweet memory of childhood, precious memories of family meals for moments of conviviality and good mood. La Table de mon Grand-Père represents refined, creative bistronomy inspired by the snowy mountains of Savoie.

*Jean-Rémi Caillon*



## À la Carte On the Menu

---

### Les hors-d'oeuvres ● Starters

24€

Le chou-fleur, épeautre, coing et noisette  
Cauliflower, spelt, quince and hazelnut

La truite, fumée, poire ivre de blanc, crème agrumes  
Smoked trout, pear, citrus cream

L'oeuf en marinière, coquillages aux bourgeons de sapin  
Egg with "Marinière" sauce, shellfish with fir tree buds

Le pied de cochon en raviole, bouillon "gribiche"  
Pork trotters ravioli, "gribiche" broth

L'escargot et le ris de veau, persil et topinambour au jus  
Snail and veal sweetbread, parsley and Jerusalem artichoke



L'omble chevalier à la Grenobloise, câpres et citron  
Artic char, "Grenobloise" style, capers and lemon

La pêche de Yann, chimichuri de montagne  
Yann's fishing of the day, chimichuri sauce

La truite Fario aux amandes, beurre blanc au safran  
Brown Trout with almonds, "beurre blanc" sauce with saffron

Le boeuf, rumsteak affiné, jus et échalote confite  
Beef, aged sirloin steak, jus and candied shallots

Le Gibier, jus "grand veneur"  
Venison "Grand veneur" sauce

---

La poulette de mon grand-père, 4 garnitures au choix 120€  
Roasted whole hen with a choice of 4 sides

Ou le coquelet, 2 garnitures au choix 60€  
Or cockerel with a choice of 2 sides

---

## Et les légumes ● And vegetables

en accompagnement : 6€ / en plat : 24€

on the side : 6€ / main course : 24€

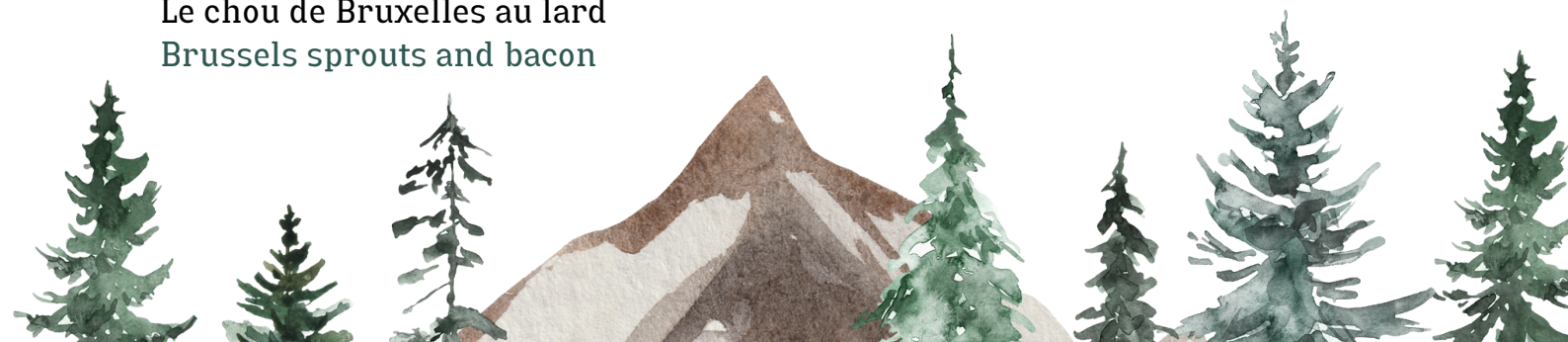
Les pommes de terre au bleu d'Albertville  
Potatoes with Albertville blue cheese

Le potager d'hiver aux oignons et truffes  
Garden winter vegetables with onions and black truffle

L'inspiration maraîchère de Jérémy  
Gardener inspiration of Jeremy

Les crozets gratin à la tomme de Savoie  
Crozets gratin with Savoie cheese

Le chou de Bruxelles au lard  
Brussels sprouts and bacon





**Le fromage • Cheese**

12€

Les fromages Savoyards  
Savoie cheeses

**En dessert • Dessert**

12€

Le chocolat : mousse and crumble  
The chocolate : mousse and crumble

La brioche perdue, aux pralines roses, crème au mélilot  
French toast with pink pralines, and a sweet clover cream

Le Paris-Brest de Téophane, aux noisettes torréfiées  
Paris-Brest of Téophane, toasted hazelnuts

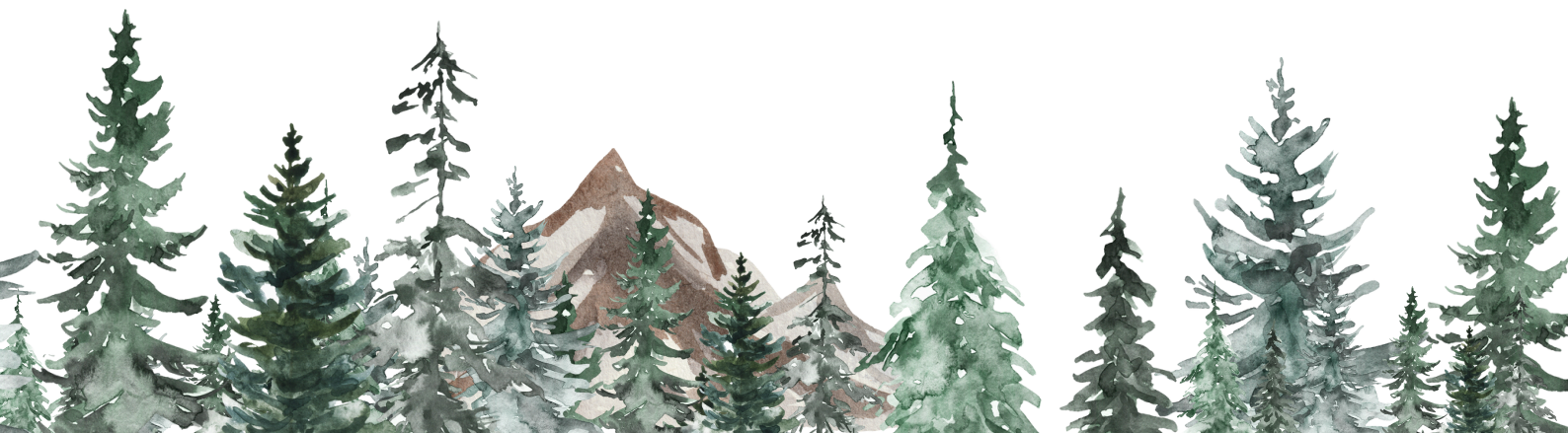
La poire pochée, caramel et noisettes  
Poached pear, caramel and hazelnuts

Le Mont-Blanc, marron, cassis et glace au lait  
Mont-Blanc, chestnut, blackcurrant and fresh milk ice cream

*Faisons connaissance, let's get to know each other!*

En début de repas, nous vous remercions de nous préciser toutes éventuelles formes d'intolérances, d'allergies ou spécificités de régimes alimentaires.

We'd love to hear more about you! At the beginning of the meal, please inform us of any food allergies, intolerances or dietary restrictions you may have.





## Le Grand Menu de Partage The large sharing menu

---

À partir de 2 personnes | From 2 people | 78€ / pers.

La truite, fumée, poire ivre de blanc, crème agrumes  
Smoked trout, pear, citrus cream

•

Le chou-fleur, épeautre, coing et noisette  
L'escargot et le ris de veau, persil et topinambour au jus  
Cauliflower, spelt, quince and hazelnut  
Snail and veal sweetbread, parsley and Jerusalem artichoke

•

L'omble chevalier à la Grenobloise, câpres et citron  
Le potager d'hiver aux oignons et truffes  
Arctic char, "Grenobloise" style, capers and lemon  
Garden winter vegetables with onions and black truffle

•

Le boeuf, rumsteak affiné, jus et échalote confite  
Le chou de Bruxelles au lard  
Les pommes de terre, crème au bleu d'Albertville  
Beef, aged sirloin steak, jus and candied shallots  
Brussels sprouts and bacon  
Potatoes with Albertville blue cheese

•

Le Mont-Blanc, marron, cassis et glace au lait  
Mont-Blanc, chestnut, blackcurrant and fresh milk ice cream



## Kids Menu

---

Jusqu'à 10 ans - 25€

Up to 10 years old

Pavé d'omble chevalier Kids  
Roasted Artic Char

ou | or

Filet de volaille Kids  
Chicken fillet

Accompagnements au choix à la carte  
A choice of à la carte side dishes

•

Compote de pommes Kids  
Stewed apples

ou | or

Glaces et Sorbets Kids (1 boule)  
Ice cream and sorbets (1 scoop)





Chef de Cuisine | Chef *Mathieu CANGUILHEM*

Origine viande | France

Prix nets, taxes et service compris

Meat origin | France

Net prices, taxes and service included

