

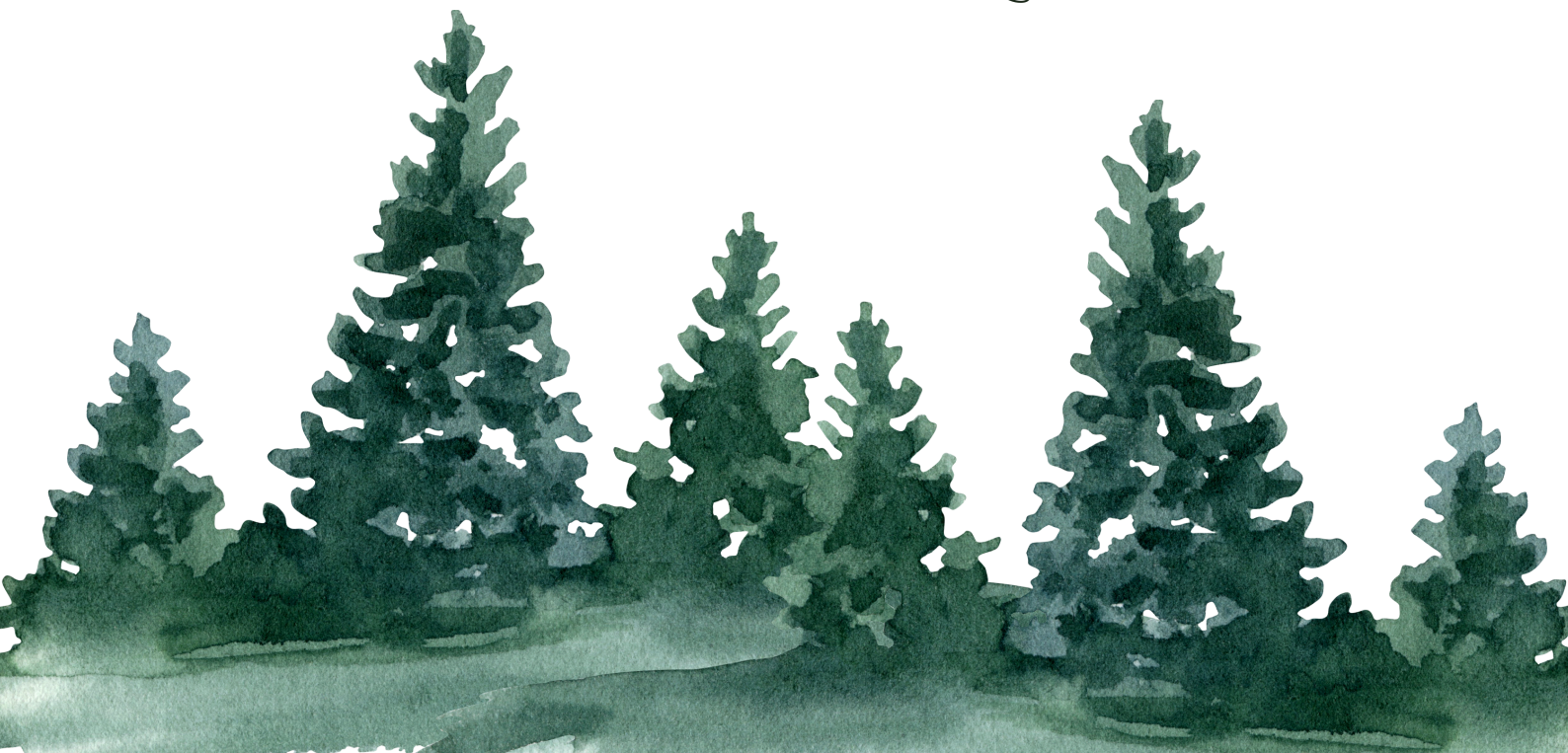


LA TABLE  
DE  
MON GRAND  
PÈRE  
♡

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, radis, agrumes et wasabi  
Smoked trout, radish, citrus and wasabi

🍷 Viré Clessé « Quintaine », Domaine Guillemot Michel | 12cl

16€

Le poireau, vinaigrette, pied de cochon et lard paysan  
Leek, vinaigrette, pork trotter's and farm bacon

🍷 IGP Bouche du Rhône Villa Minna, Domaine Minna Vineyard | 12cl

17€

L'oeuf, brouillade à la crème de bourgeons de sapin  
Scrambled Egg with fir bud cream

La truffiflette, crémeux pomme de terre au reblochon et à la truffe noire  
Truffiflette, creamy potatoes with reblochon and black truffle





## Les plats de poissons et de viandes ...

## ● Fish and Meat...

30€

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, pièce affiné, jus et échalote confite (=350g) 60€  
Beef, aged sirloin steak, jus and candied shallots

🍷 Gevrey Chambertin en Champs, Domaine Drouhin Larroze | 12cl 35€

Le gibier, jus "Grand Veneur"  
Venison "Grand Veneur" sauce

🍷 Bandol la Migoua, Domaine Tempier | 12cl 27€

---

La poulette de mon grand-père, 4 garnitures au choix (=2,2kg) 120€  
Roasted whole hen with a choice of 4 sides

Ou le coquelet, 2 garnitures au choix (=750g) 60€  
Or cockerel with a choice of 2 sides

---

## Les accompagnements ● sides

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

Le risotto, fromage d'alpage et safran de montagne  
Risotto, local cheese and saffron

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

Les choux de Bruxelles au lard  
Brussels sprouts and bacon

en accompagnement : 6€ / en plat : 24€

on the side : 6€ / main course : 24€



## Le fromage • Cheese

15€

Les fromages Savoyards  
Savoie cheeses

## En dessert • Dessert

12€

La poire pochée, caramel et noisettes

Poached pear, caramel and hazelnuts

🍷 Vouvray Moelleux, Domaine Foreau | 12cl

19€

Le chocolat : mousse, crumble aux noix et caramel

The chocolate : mousse, walnut crumble and caramel

La brioche perdue, aux pralines roses, crème au mélilot

French toast with pink pralines, and a sweet clover cream

Le Paris-Brest de Théophane, aux noisettes torréfiées

Paris-Brest of Théophane, toasted hazelnuts

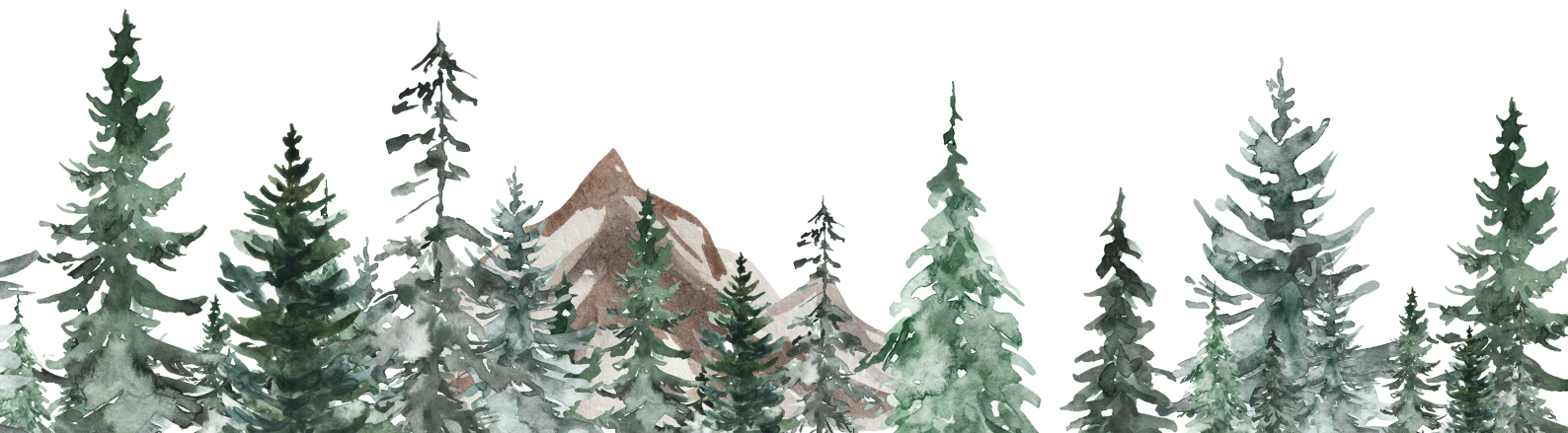
Le Mont-Blanc, marron, cassis et glace au lait

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 | 93€ / pers.

La truffiflette, crèmeux pomme de terre au reblochon et à la truffe  
Truffiflette, creamy potato with reblochon and truffle

•

La truite, fumée, radis, agrumes et wasabi  
Le poireau, vinaigrette, pied de cochon et lard paysan  
Smoked trout, radish, citrus and wasabi  
Leek, vinaigrette, pork trotter's and farm bacon

•

L'omble chevalier à la Grenobloise, câpres et citron  
Le chou de Bruxelles au lard  
Artic char, "Grenobloise" style, capers and lemon  
Brussels sprouts with bacon

•

Le boeuf, pièce affinée, jus et échalote confite (=350g)  
Le potager d'hiver, aux oignons et truffes  
Les pommes de terre, au bleu d'Albertville  
Beef, aged steak, jus and candied shallots  
Winter vegetables, with onions and truffles  
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

