

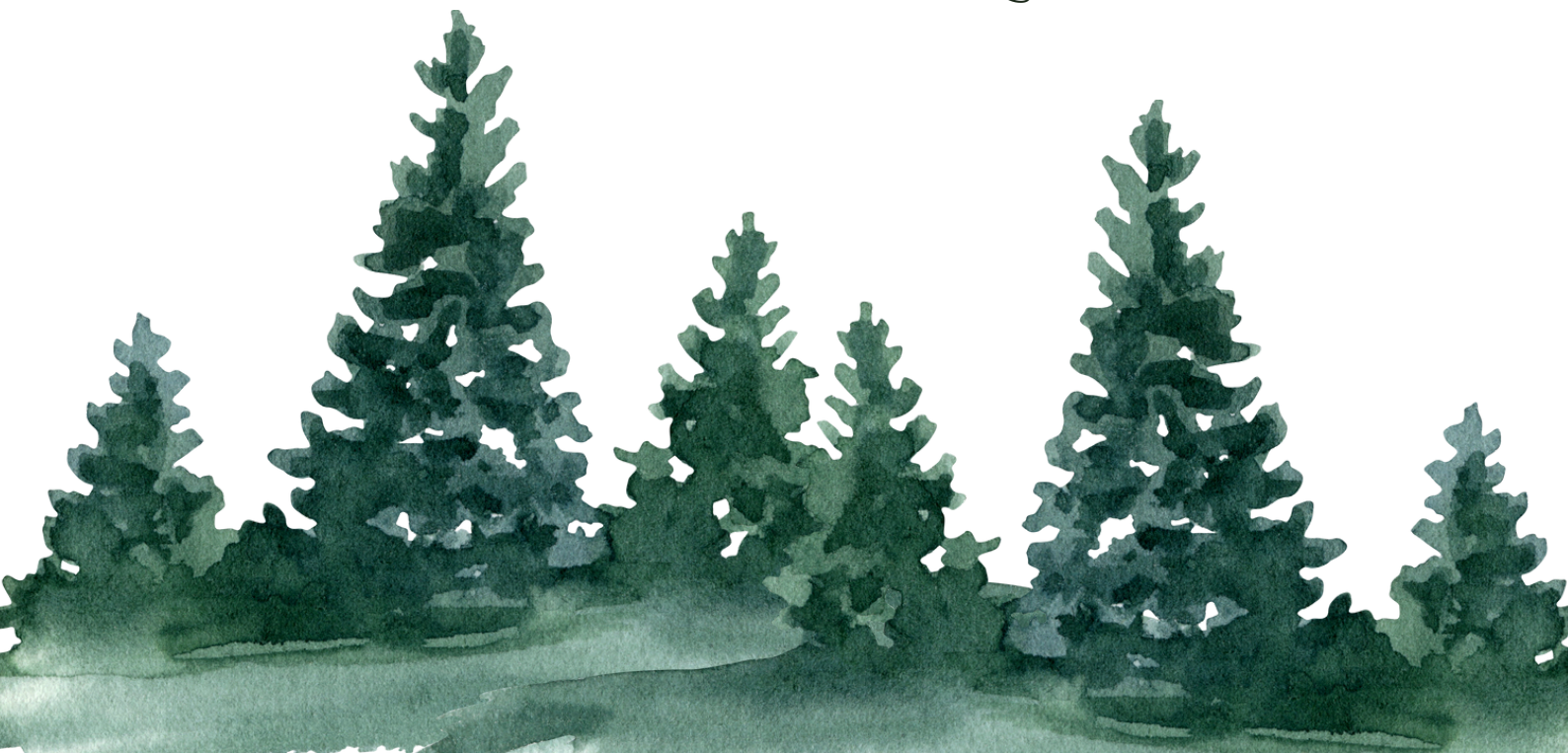


LA TABLE
DE
MON GRAND
PÈRE
♡

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

21€

Le potimarron, épautre, coing et noisettes
Red kury squash, spelt, quince and hazelnut

L'escargot et la grenouille, royale de cresson et noix de Savoie
Snail and frog, watercress « Royale » and walnut from Savoie

La truite, fumée, figue et pimprenelle, crème aigrelette
Trout, smoked, fig and burnet, sour cream

L'oeuf en meurette, oignon et lard, jus à la Mondeuse
Egg in Burgundy-style sauce, with onion, bacon, and Mondeuse wine jus



L'omble chevalier, quenelle, câpres et capucines, sauce Apremont
Artic char, quenelle, capers and nasturtium, Apremont sauce

La pêche du jour, chimichuri de montagne au bourgeon de sapin
Fish of the day, chimichuri sauce with fir buds

Le rumsteak de boeuf, affiné, jus à l'échalote, focaccia à la moelle
Beef, matured rumsteak, jus with shallot, focaccia with bone marrow

La poulette de mon grand-père, 4 garnitures au choix 112€
Roasted whole hen with 4 sides

Ou le coquelet, 2 garnitures au choix 56€
Or cockerel with 2 sides

Et les légumes • And vegetables

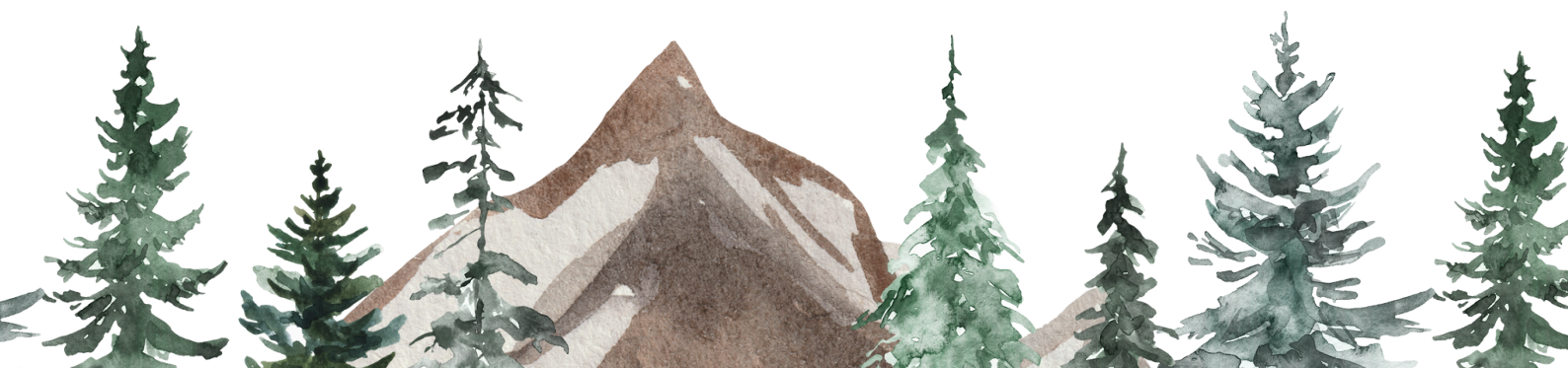
en accompagnement : 7€ / en plat : 21€
on the side : 7€ / main course : 21€

Les pommes de terre, crème au bleu d'Albertville
Potatoes, Albertville blue cheese cream sauce

Le céleri aux oignons et truffes
Celery, with onion and black truffle

L'inspiration maraîchère de Jérémy
Gardener inspiration from Jeremy

Le navet, glacé à l'agastache
Turnip, glazed with agastache



Le fromage • Cheese

14€

Les fromages Savoyards
Savoie cheese plate

En dessert • Dessert

14€

Le chocolat, agrumes confits au safran
Chocolate, candied citrus with saffron

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

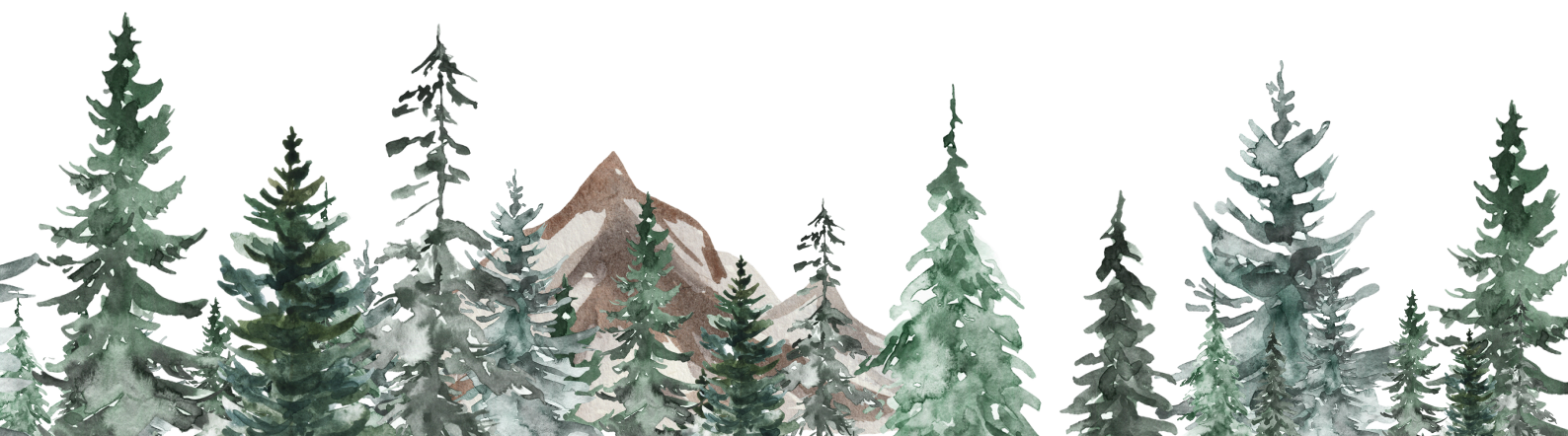
Le Paris-Brest de Téophane, aux noisettes torréfiées
Paris-Brest of Téophane, toasted hazelnuts

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 | 77€ / pers.

La truite, fumée, figue et pimprenelle, crème aigrelette
Trout, smoked, fig and burnet, sour cream

•

Le potimarron, épautre, coing et noisettes
L'escargot et la grenouille, royale de cresson et noix de Savoie
Red kury pumpkin, spelt, quince and hazelnut
Snail and frog, watercress « Royale » and walnut from Savoie

•

L'omble chevalier, quenelle, capres et capucines, sauce Apremont
Le navet, glacé à l'agastache
Artic char, quenelle, capers and nasturtium, Apremont sauce
Turnip, glazed with agastache

•

Le rumsteak de boeuf, affiné, jus à l'échalote, focaccia à la moelle
Le céleri aux oignons et truffes
Les pommes de terre, crème au bleu d'Albertville
Beef, matured rumsteak, jus with shallot, focaccia with bone marrow
Celery, with onion and black truffle
Potatoes, Albertville blue cheese cream sauce

•

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

