

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 ensoleillées 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 sunny mountains of Savoie.

Jean-Rémi Caillon



Le Grand Menu de Partage The Big Sharing Menu

À partir de 2 personnes | From 2 people | 70€ / pers.

Le ceviche du pêcheur en eau douce
Freshwater fisherman's ceviche

•

Les légumes d'été, confits et pressés, glace mozzarella
Summer vegetables, candied and pressed, mozzarella ice cream

Le veau et le thon, recette transalpine
Veal and tuna, transalpine recipe

•

L'omble chevalier à la grenobloise, berce sauvage
La raviole maraichère, inspiration des chefs
Grenoble-style Arctic char, wild hogweed
Vegetable ravioli, inspiration for chefs

•

Le ribs de cochon, laqué au chignin
Les haricots aux oignons et tomates
Pork ribs, glazed with Chignin
Beans with onions and tomatoes

•

Le vacherin, fruits rouges et glace au lait
Vacherin, red fruits and milk ice cream



À la Carte
On the Menu

Les hors-d'oeuvres • Appetizers

21€

Les légumes d'été, confits et pressés, glace mozzarella
Summer vegetables, candied and pressed, mozzarella ice cream

Le veau et le thon, recette transalpine
Veal and tuna, transalpine recipe

Le ceviche du pêcheur en eau douce
Freshwater fisherman's ceviche

L'œuf "soleil", aubergine et tomate
The "sun" egg, eggplant and tomato



L'omble chevalier à la grenobloise, berce sauvage
Grenoble-style Arctic char, wild hogweed

Le poulpe, chimichuri de montagne au bourgeon de sapin
Octopus, mountain chimichuri with fir bud

Le ribs de cochon, laqué au chignin
Pork ribs, glazed with chignin

La poulette de mon grand-père (garnitures au choix) pour 2 : 56 €
Roasted whole chicken with sides pour 4 : 112 €

Et de légumes • And vegetables

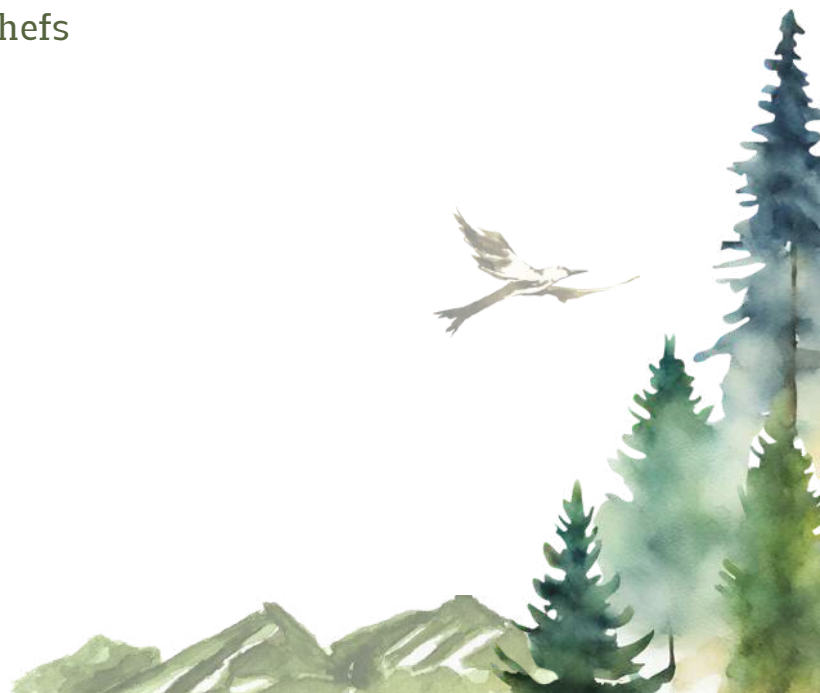
en accompagnement : 7€ / en plat : 21€

Les pommes frites et sauce bleu d'Albertville
French fries and Albertville blue cheese sauce

Les haricots aux oignons et tomates
Beans with onions and tomatoes

La raviole maraichère, inspiration des chefs
Vegetable ravioli, inspiration for chefs

La ratatouille au beurre
Ratatouille with butter



La mousse au chocolat, génépi et praliné aux noix
Chocolate mousse, génépi and walnut praline

L'île flottante aux abricots, crème au mélilot
"Île flottante" with apricots, sweet clover custard

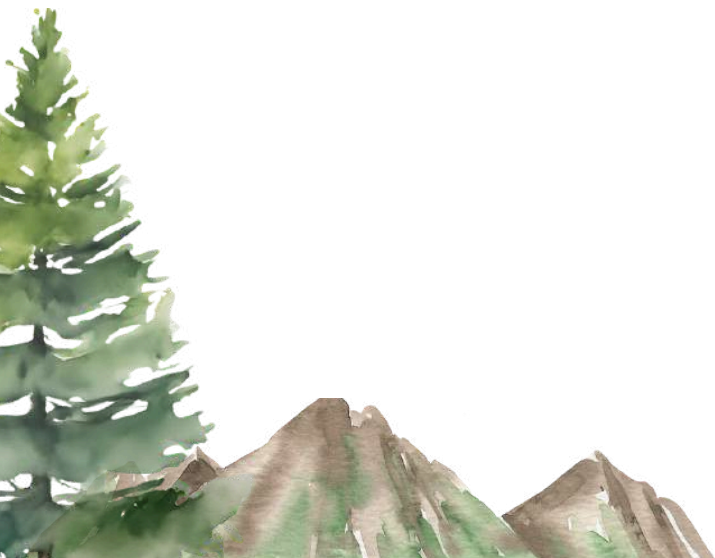
Le Paris-Brest de Théophile, aux noisettes torréfiées
Théophile's Paris-Brest, with roasted hazelnuts

Le vacherin, fruits rouges et glace au lait
Vacherin, red fruits and 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'intolérance, d'allergies, ou spécificités de régimes alimentaires.

At the order, we thank you for telling us any possible forms of intolerance, allergies, or specific diets.



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

