

# 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

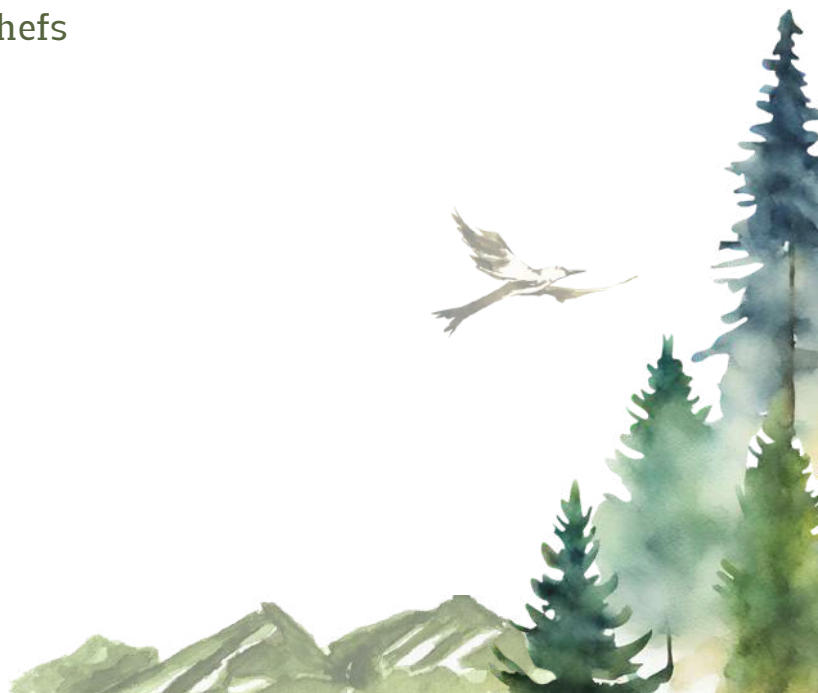
en accompagnement : 7€ / en plat : 21€

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, génépy et praliné aux noix  
Chocolate mousse, génépy and walnut praline

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

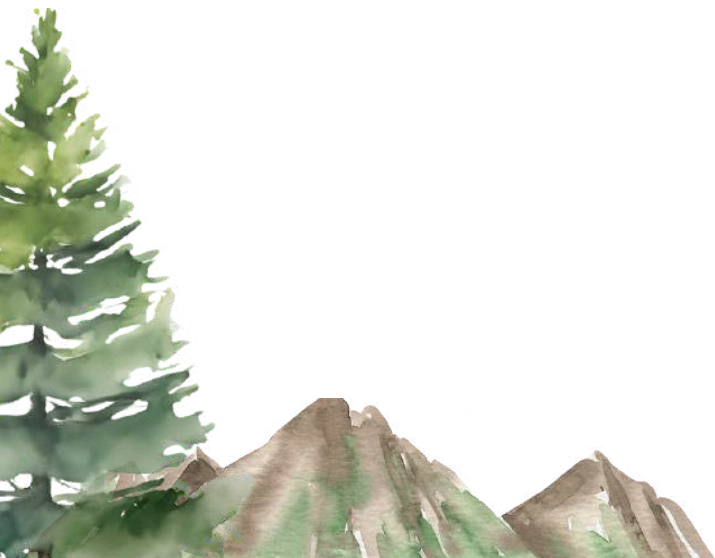
Le Paris-Brest de Théophile, aux noisettes torréfiées  
Théophile's Paris-Brest, with roasted hazelnuts

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

