



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



À la Carte On the Menu

Les hors-d'oeuvres

● Hors d'oeuvres 18€

Œuf frit aux herbes, céleri et truffe noire
Fried egg with herbs, celery and black truffle

Gravelax de truite, betterave, miel de montagne et citron ✓
Trout Gravlax, beetroot, mountain honey and lemon

Choux-fleur rôti, purée au foin et cresson de fontaine ✓
Roasted cauliflower, herb-infused mashed potato decorated with watercress

Pâté de foie de volaille, pickles et noisettes
Smooth chicken liver paté with pickles and hazelnuts

Ris de veau et escargots au jus, topinambour et persil
Veal sweetbreads and snails, Jerusalem artichokes and parsley

Sérac aux fleurs, coulis de laitue et olives ✓
Fresh cow's cheese with edible flowers, lettuce sauce and olives

Les plats de poissons et de viandes ...

● Main courses 27€

Truite fario viennoise aux agrumes, herbes d'hiver
Fario trout with citrus crust and winter herbs

Omble à l'oseille, beurre blanc poivré
Artic Char with sorrel and white peppered butter

Matelote pêcheur en blanquette
A selection of fish in a creamy blanquette sauce

Ribs de bœuf, moelle et chimichuri de montagne
Beef ribs served off the bone, bone marrow and mountain chimichuri sauce

Epaule d'agneau, épices et fruits des mendiants
Slow-cooked lamb shoulder, spices and dry fruits

La poulette de mon grand-père (pour 4 pers., accompagnement aux choix) 108€
Roasted whole chicken with a selection of 4 sides.

✓ Plat végétarien ou avec option végétarienne possible, à préciser à la commande
Vegetarian dish or with vegetarian option possible to be specified at order

Et de légumes • **And vegetables** en accompagnement: 7€ / en plat: 18€

Brocolis, ravioles et crème Mornay ✓
Broccoli, ravioli and Mornay sauce

Polenta au Beaufort et carvi ✓
Creamy polenta with Beaufort and carvi

Choux de Bruxelles au lard ✓
Brussel sprouts with bacon

Pommes Frites et sauce bleu d'Albertville ✓
French fries and blue cheese sauce

Potager d'hiver à la truffe noire ✓
Black truffle and winter vegetables

Gratin de crozet à la tomme de Savoie ✓
Crozet gratin with local Savoie cheese tomme

En dessert • **Dessert** 14€

Mousse au chocolat, génépi et éclat de grué ✓
Chocolate mousse, génépi and cocoa

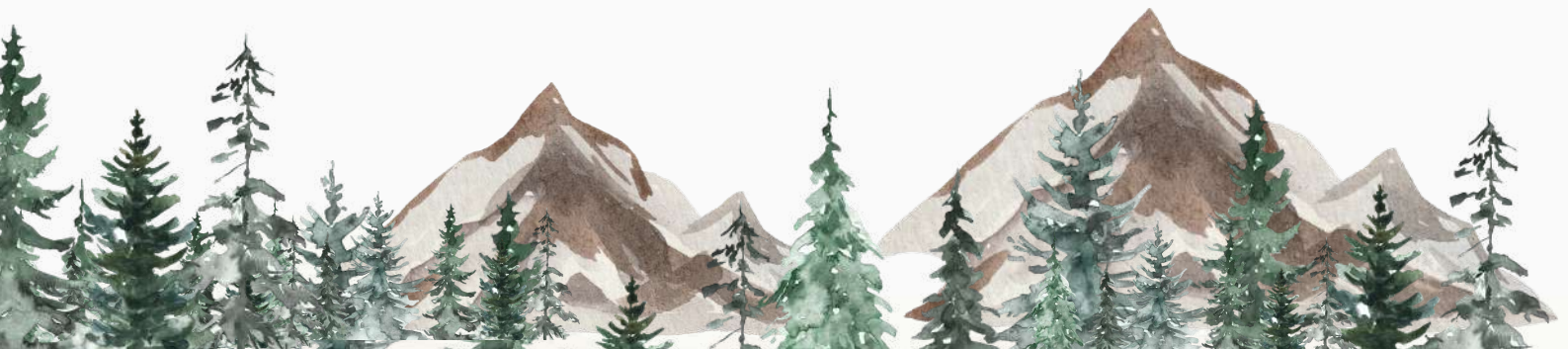
Brioche façon pain perdue aux pralines roses, crème anglaise mélilot ✓
French toast with pink pralines, smoke infused vanilla sauce

Paris-Brest aux noisettes torréfiées ✓
Paris Brest with roasted hazelnuts

Mont Blanc, châtaigne et glace au lait fermier ✓
Mont Blanc, chestnut and fresh milk ice cream

Les glaces et sorbets (la boule) 4€
A selection of ice cream and sorbet (the scoop)

✓ Plat végétarien ou avec option végétarienne possible, à préciser à la commande
Vegetarian dish or with vegetarian option possible to be specified at order



Le Grand Menu de Partage The large sharing menu

À partir de 2 personnes | From 2 people | 65€ / pers.

Sérac aux fleurs, coulis de laitue et olives
Fresh cow's cheese with edible flowers, lettuce sauce and olives

Gravelax de truite, betterave, miel de montagne et citron
Trout Gravlax, beetroot, mountain honey and lemon

Ris de veau et escargot au jus, topinambour et persil
Veal sweetbreads and snails, Jerusalem artichokes and parsley

Omble chevalier à l'oseille, beurre blanc poivré
Artic Char with sorrel and white peppered butter

Brocolis, ravioles et crème Mornay
Broccoli, ravioli and Mornay cream

Potager d'hiver à la truffe noire
Black truffle and winter vegetables

Epaule d'agneau, épices et fruits des mendiants
Slow cooked lamb shoulder, spices and dry fruits

Polenta au Beaufort et carvi
Creamy polenta with Beaufort and carvi

Mont Blanc, châtaigne et glace au lait fermier
Mont Blanc, chestnut and fresh milk ice cream

Le Menu du Chef | The Chef's Menu

Entrée, plat, dessert | Starter, main course, dessert | 55€

L'entrée du Chef 18€
The Chef's starter

Le plat du Chef 27€
The Chef's dish

Le dessert du Pâtissier 14€
The Pâtissier's dessert



Kids Menu

Jusqu'à 10 ans - 25€

Up to 10 years old

Oeuf de poule et mayonnaise
Boiled egg and homemade mayonnaise

Pavé d'omble chevalier Kids
Roasted Arctic 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)





Sur le Pouce On the Go

Service en continu de 12h00 à 22h00
Continuous service from 12.00 a.m. to 10.00 p.m



Le salé

● Salted

Velouté de légumes du moment, crème à la tomme et croûtons au beurre ✓ Vegetables soup with local tomme cheese and croutons	17€
Salade César poulet Chicken Ceasar salad	19€
Ardoise fromagère, pain tradition et fruits secs Cheese plate, bread and dry fruit	25€
Boite chaude, Moelleux du Revard au four ✓ Hot Savoie cheese box with mountain ham, baby potatoes and salad	25€
Le très très gros Burger (pour deux personnes) (lard fumé, compoté d'oignon, beaufort, salade, mayonnaise aux herbes) The big big Burger with fries (for two people) (Smoked bacon, caramelised onions, Beaufort cheese, salad, herb mayonnaise	34€
Penne Rigate, truite fumée et crème aux herbes Penne Rigate, smoked trout and cream with herbs	18€

Le sucré

● Sweet

Les Pâtisseries du Tea Time ✓ Tea Time Pastry	(15h00 à 18h00) (3pm to 6pm)	2.40€ to 11.40€
Les glaces et sorbet (la boule) ✓ Ice cream and sorbet (the scoop)		4€

Chef de Cuisine | Chef *Mathieu CANGUILHEM*

✓ Plat végétarien ou avec option végétarienne possible, à préciser à la commande
Vegetarian dish or with vegetarian option possible to be specified at order

Chef de Cuisine | Chef *Mathieu CANGUILHEM*

Origine viande | France
Prix nets, taxes et service compris

Meat origin | France
Net prices, taxes and service included

