

LA TABLE DE MON GRAND. PÈRE.

« Ici, la montagne se raconte autrement. »

Une gastronomie estivale, entre convivialité et parfum des montagnes. Portée par Maxime et son équipe, la cuisine exprime la sincérité et l'esprit de partage qui font vivre La Table de Mon Grand-Père.

“Here, the mountain reveals itself in a different way.”

A summer gastronomy shaped by conviviality and the scent of alpine pastures.

Led by Maxime and his team, the cuisine expresses the sincerity and spirit of sharing that bring La Table de Mon Grand-Père to life.

Jean-Rémi Caillon



Le Grand Menu de Partage The large sharing menu

Uniquement le soir | Dinner only

À partir de 2 personnes | From 2 people | 72€ / pers.

Accord Mets et Vins | Food and wine pairing | 60€ / pers.

L'Artichaut - Barigoule à la truffe et Sérac de montagne
The Artichoke - "Barigoule" with truffle and mountain fresh Sérac

•

Les Escargots - Tomate compotée, ail doux et jus de persil
Le Saumon de Fontaine - Ceviche de l'Alpe aux herbes
The snails- confit tomato, sweet garlic and parsley jus"
Brook trout- Alpine ceviche with herbs

•

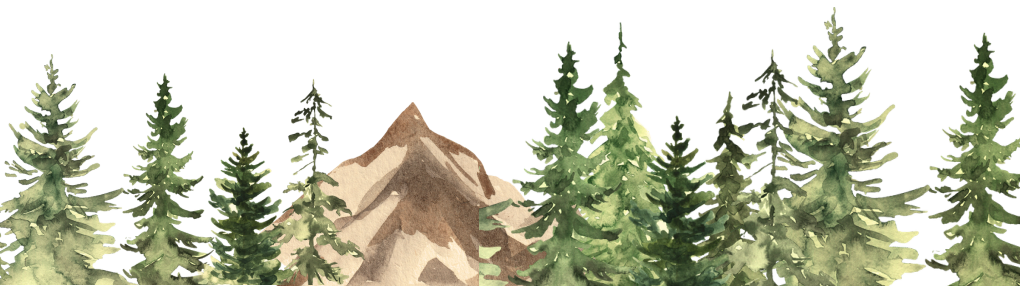
L'Ombre Chevalier - Cresson et chimichurri de montagne
Les petits farcis de l'été
The artich char - Watercress and mountain chimichurri
The summer stuffed vegetables

•

Le Cochon - Haricot, maïs et sauce aigre-douce
La Mousseline de tartifles au raifort
The pork - Beans, corn and sweet and sour sauce
Potatoes mousseline with horseradish

•

Les Abricots - Caramel de sureau et amandes
The Apricots- Elderflower caramel and almonds



À la Carte A la carte

Les hors-d'oeuvres ● Starters

L'Artichaut- Barigoule à la truffe et Sérac de montagne The Artichoke- "Barigoule" with truffle and mountain fresh Sérac	21€
Les Escargots - Tomate compotée, ail doux et jus de persil The Snails- Confit tomato, sweet garlic et parsley 'jus"	23€
Le Saumon de Fontaine- Ceviche de l'Alpe aux herbes The Brook trout- Alpine ceviche with herbs	24€
La Volaille- Terrine au foie gras, noisettes et pickles The Poultry- Terrine with foie gras, hazelnuts and pickles	25€
Les Ecrevisses- Sucrine, agrumes et vinaigrette cardinale au fenouil The Crayfish- Little gem lettuce, citrus and "cardinale" vinaigrette with fennel	25€

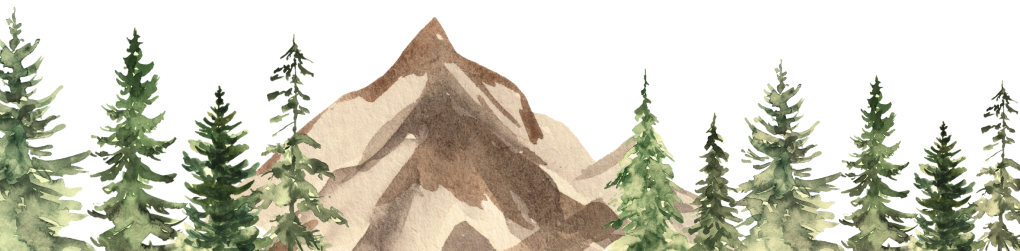


Les poissons, la viande... ● Fish and Meat...

Le Cochon - Haricot, maïs et sauce aigre-douce The Pork - Beans, corn and sweet and sour sauce	31€
Les Perches - Persillade et courgettes grillées The Perch - Parsely and garlic sauce, grilled zucchini	31€
L'Omble Chevalier- Cresson et chimichurri de montagne The Artic Char- Watercress and mountain chimichurri	32€
La Poulette - Braisières de champignons & sauce Albufera La Poulette - Mushroom Braisières & Albufera sauce	32€
La Pêche de Pierre-François - Ravioles de langoustines et pesto à la berce Pierre-François's catch of the day - Langoustines ravioles and hogweed pesto	33€
Le Boeuf - Sauce "Café de Paris" et pommes grenailles rôties The Beef - "Café de Paris" sauce and roasted new potatoes	34€

...et les entremets à partager ● Sides

La Mousseline de tartifles au raifort Potatoes mousseline with horseradish	7€
Les Crozets gratinés au bleu d'Albertville Crozets gratin with "Albertville" blue cheese	11€
Les petits farcis de l'été Summer stuffed vegetables	11€



Les fromages Savoyards

A selection of local Savoyard cheese

Et les desserts ● Desserts

L'Abricot - caramel de sureau et amandes 11€

The Apricot - Elderflower caramel and almond

La Brioche perdue - Pralines roses, pêches à la verveine & anglaise au 11€

mélilot

Brioche French toast - Pink pralines, peach with verbena & sweet clover
custard

Le Baba - Rhum ou Gentiane, fruits rouge et crème vanille 12€

The Baba - Rum or Gentian, red berries and vanilla cream

Le Paris-Brest de Téophane, noisettes torréfiées 13€

Téophane's Paris-Brest with roasted hazelnuts

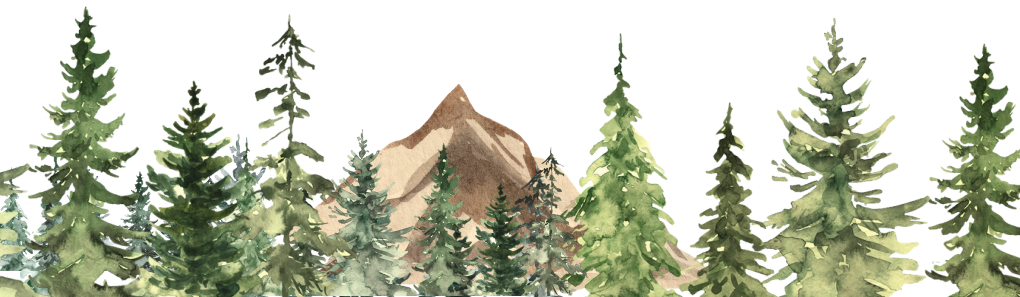
Le Chocolat - la mousse de Mamie, brownie et praliné aux noix 13€

The chocolate- Grandma's mousse, brownie & walnut praline

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.



Kids Menu

Jusqu'à 10 ans - 25€
Up to 10 years old

Pavé d'Omble Chevalier
Roasted Artic Char

ou | or

Filet de volaille
Chicken fillet

ou | or

Consommé de volaille, pâtes alphabet
Chicken consommé with alphabet pasta

ou | or

Steak haché
Beef patty

ou | or

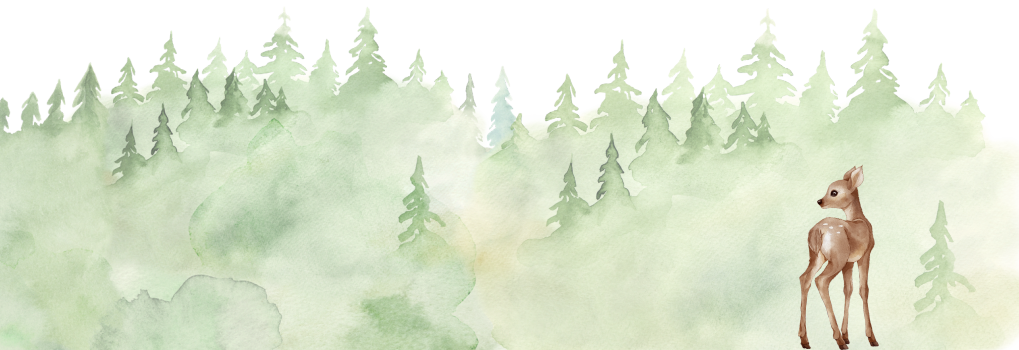
Jambon blanc
Cooked ham

•

Compote de pommes
Stewed apples

ou | or

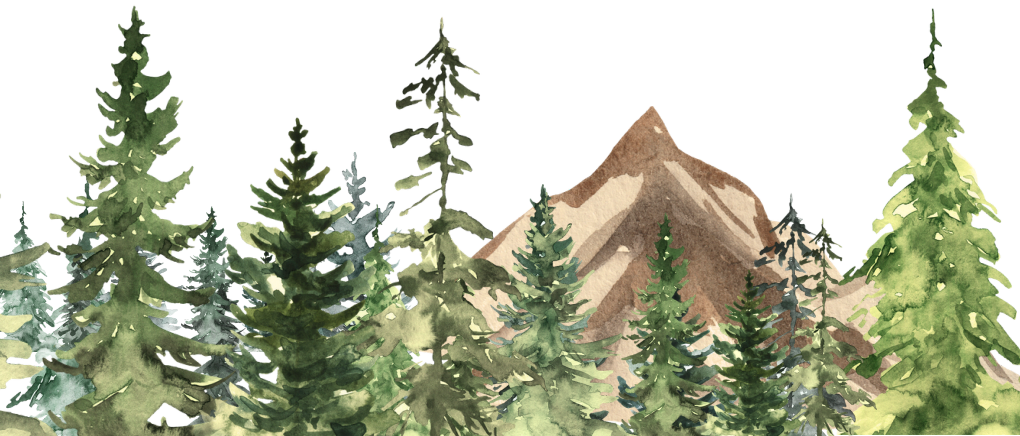
Glaces et Sorbets - 1 boule
Ice cream and sorbets - 1 scoop





LA TABLE DE MON GRAND. PÈRE. ♡

Nous vous souhaitons une belle dégustation.
We hope you enjoy a wonderful moment.



Une gastronomie estivale, entre convivialité
et parfum des montagnes.

Portée par Maxime et son équipe, la cuisine exprime la sincérité
et l'esprit de partage qui font vivre La Table de Mon Grand-Père.

A summer gastronomy, where conviviality meets the flavours of the
mountains.

Led by Maxime and his team, the cuisine reflects the sincerity
and spirit of sharing that bring La Table de Mon Grand-Père to life.

Origine viande | France

Prix nets, taxes et service compris

Meat origin | France

Net prices, taxes and service included

