

LA TABLE  
DE  
MON GRAND  
PÈRE  
♥

Un rappel à l'enfance, souvenirs de repas partagés en famille pour des instants de convivialité et de bonne humeur. La Table de mon Grand-Père suggère la générosité d'une cuisine bourgeoise mijotée des plus beaux produits de région et de saison.

*A reminder of childhood, memories of meals shared with the family for moments of conviviality and good humour. La Table de mon Grand-Père suggests the generosity of a bourgeois cuisine simmered with the finest regional and seasonal products.*

*Bon Appétit!*

**HORS D'OEUVRES.....15 €**

**SALADE DE CRESSON, OEUF «PARFAIT» ET CONDIMENT AUX NOIX**

*Watercress salad, « perfect » egg and nut condiment*

**V**

**ASSIETTE CHARCUTIÈRE, CRACKERS, BEURRE DE BARATTE ET PICKLES**

*Charcuterie plate, crackers, churned butter and pickles*

**POIREAU ÉTUVÉ À LA GRENOBLOISE, TRUITE FUMÉE**

*Steamed leek grenobloise style, smoked trout*

**V**

**ESCARGOTS POELÉS, CRÈME DE PERSIL ET POITRINE GRILLÉE**

*Pan-fried escargot, parsley cream and grilled breast*

**POIS BLONDS, COCHONNAILLES, MOUTARDE ET RAIFORT**

*Blonde peas, pork, mustard and horseradish*

**TOURTE DE VOLAILLE AU BEAUFORT**

*Poultry pie with beaufort cheese*

**BETTERAVE ET POIRE, MIROIR AUX ÉPICES VIN CHAUD**

*Beet and pear, spice mirror and mulled wine*

**V**

**LES PLATS DE RÉSISTANCE..... 24 €**

**OMBLE CHEVALIER AUX NOISETTES**

*Arctic charr with nuts*

**PERCHES EN FRITURE, SAUCE ET CONDIMENT TARTARE**

*Fried perch, sauce and tartar condiment*

**QUENELLE DE POISSON DU JOUR, TRUFFE ET VIN JAUNE**

*Fish quenelle of the day, truffle and yellow wine*

**TENDRONS DE VEAU, OIGNONS CONFITS ET CHAMPIGNONS BRAISÉS,  
SAUCE BLANQUETTE**

*Veal tendron, braised onions and mushrooms, blanquette sauce*

**CÔTE DE COCHON, CHIMICHURI DE MONTAGNE**

*Pork chop, mountain chimichuri*

**ÉPAULE AGNEAU, JUS DE NAVARIN, NAVET ET AGASTACHE**

*Lamb shoulder, navarin sauce, turnip agastache licorice*

**CHOUX DE BRUXELLES, ORANGE ET CITRON CONFIT**

*Brussels sprouts, candied orange and lemon*

**V**

**LES ACCOMPAGNEMENTS..... 9 €**

**RISOTTO D'ÉPEAUTRE AUX CHAMPIGNONS**

*Spelt risotto with mushrooms*

**V**

**FRITES AU BLEU D'ALBERTVILLE**

*French fries and Albertville blue cheese*

**V**

**POTIMARRON RÔTI AU MIEL ET CARVI**

*Roasted pumpkin with honey and caraway*

**V**

**GRATIN DE CROZET À LA TOMME DE SAVOIE**

*Crozet gratin with Savoy Tomme*

**BROCOLIS ET ÉPINARDS AU BEURRE, OIGNONS FRITS**

*Broccoli and spinach with butter, fried onions*

**V**

**EN DESSERT.....12 €**

**GÂTEAU DE SAVOIE AU SAFRAN, CRÈME VANILLE**

*Cake of Savoy with saffron, vanilla cream*

**MOUSSE AU CHOCOLAT, GÉNÉPY ET ECLATS DE GRUÉ**

*Chocolate mousse, Genepi and grue burst*

**ILE FLOTTANTE AUX PRALINES ROSES, CRÈME ANGLAISE TONKA**

*Floating island with pink pralines, English tonka cream*

**PARIS-BREST AUX NOISETTES TORRÉFIÉES**

*Paris-Brest with roasted hazelnuts*

**BABA AUX MYRTILLES, RHUM ET AGRUMES**

*Baba with blueberries, rum and citrus*

**MENU ENFANTS.....30 €**

**ENTRÉE**

**VELOUTÉ DE LÉGUMES, CROUTONS AU BEURRE**

*Cream of vegetable soup, croutons with butter*

**PLAT**

**PAVÉ D'OMBLE CHEVALIER**

*Arctic Char Steak*

**FILET DE VOLAILLE**

*Chicken Fillet*

**ACCOMPAGNEMENTS**

**RISOTTO D'ÉPEAUTRE**

*Spelt Risotto*

**FRITES**

*Fries*

**POTIMARRON**

*Pumpkin*

**GRATIN DE CROZET**

*Crozet gratin*

**LÉGUMES VERT**

*Green Vegetables*

**DESSERTS**

**COMPOTE DE POMMES**

*Applesauce*

**GLACES ET SORBETS**

*Ice cream and Sorbets*

Nous invitons nos jeunes convives à choisir leurs plats sur la carte du restaurant.  
Les chefs s'adapteront à leurs envies pour leur faire découvrir notre univers gourmand.

*We invite our young guests to choose their dishes from the restaurant menu.  
The chefs will adapt to their desires to help them discover our gourmet universe.*

**V** : Veggie à préciser à la commande - *Veggie to specify when ordering*

CHEF DE CUISINE : GEORGES LUQUE  
secondé de JEREMY TUPINIER en cuisine et THIBAUT RIVARD en pâtisserie

Origine viande : France / *Meat origin : France*  
Prix nets, taxes et service compris / *Net prices, taxes and service included*