



LA TABLE DE MON GRAND- PÈRE ♡

« Ici, la montagne se raconte autrement. »

Dans cette maison, la cuisine rassemble et se partage.

À La Table de Mon Grand-Père,

Maxime et son équipe signent une cuisine raffinée et réconfortante,
inspirée par les produits de nos vallées et la douceur de la saison.

La lumière descend des cimes, la montagne s'habille de blanc,
et la saison s'invite à table dans toute sa justesse.

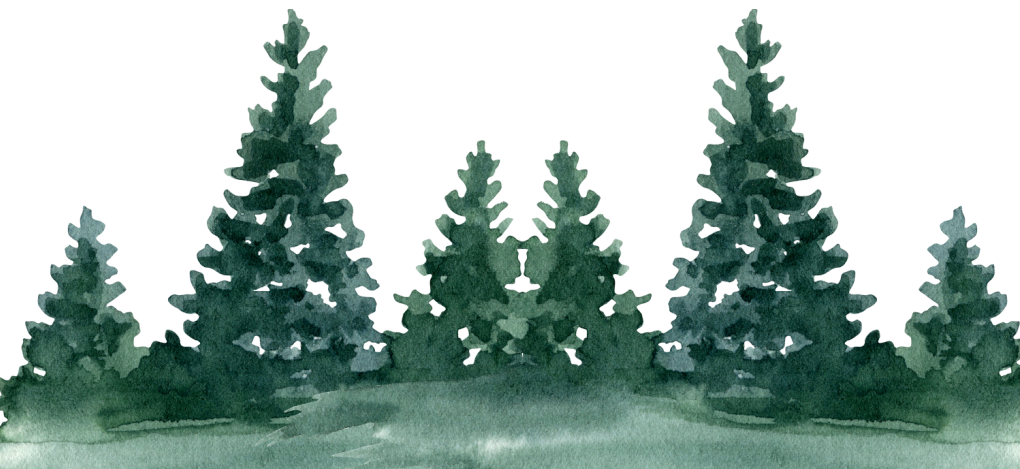
“Here, the mountain reveals itself in a different way.”

In this house, cuisine brings people together.

At La Table de Mon Grand-Père,

Maxime and his team craft a refined and comforting cuisine,
inspired by the produce of our valleys and the gentle rhythm of the
season. The light flows from the peaks, the mountain is dressed in
white, and the season arrives at the table in its full truth.

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 | 85€ / pers.

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

Les Escargots, grenailles rôties, crème d'ail doux & jus de persil
Snails, roasted potatoes with a creamy garlic and parsley reduction

•

Le Chou-fleur, crémeux au carvi & truite fumée de rivière
La volaille, terrine aux noisettes & pickles d'hiver
Roasted cauliflower with a creamy caraway sauce and smoked trout
Chicken and hazelnut terrine with winter pickles

•

Le Sandre, topinambour, agrumes et fumet brun
Le potager d'hiver, graines torréfiées
Pike-perch with Jerusalem artichoke, citrus fruit and brown stock
Winter vegetables, roasted seeds

•

La Biche, pavé sauce Grand Veneur & champignons
La Truffiflette, pommes de terre aux truffes, lard et oignons
Deer fillets on a bed of wild mushrooms, red wine sauce
Truffiflette, potatoes with truffles, bacon and onions

•

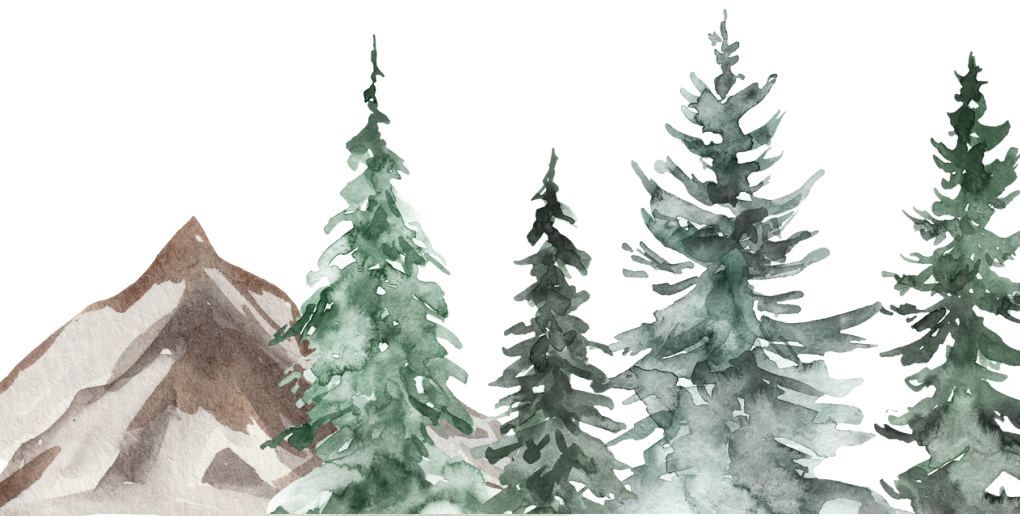
Le Chocolat, la mousse de Mamie, gruë et praliné aux noix
Grandma's chocolate mousse, cocoa flakes & walnut praline



À la Carte A la carte

Les hors-d'oeuvres ● Starters

L' Œuf, velouté de panais, châtaigne et sarrasin Perfect egg, parsnip, chestnut and buckwheat velouté	22€
Le Chou-fleur, crémeux au carvi & truite fumée de rivière Roasted cauliflower with a creamy caraway and smoked trout	23€
🍷 Savoie Bugey, les Bonnes, domaine Bonnard 12cl	11€
Les Escargots, grenailles rôties, crème d'ail doux & jus de persil Snails, roasted potatoes with a creamy garlic and parsley reduction	24€
La Volaille, terrine aux noisettes & pickles d'hiver Chicken and hazelnut terrine with winter pickles	26€
🍷 VDF Anjou, l'Aiglerie, domaine Terre de l'Elu 12cl	13€
La Truffiflette, pommes de terre aux truffes, lard et oignons Truffiflette, potatoes with truffles, bacon and onions	28€



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

Le Cochon, sauce aigre-douce & navet caramélisé Sweet and sour pork with caramelized turnips	32€
Le Sandre, topinambour, agrumes et fumet brun Pike-perch with Jerusalem artichoke, citrus fruit and brown stock	34€
L'Ombre chevalier, carotte & beurre blanc à la berce Arctic char with carrot and seasoned butter sauce	35€
🍷 Chignin, Itinérance Polaire, domaine des Albatros 12cl	12€
La Poulette, poitrine fumée choux de Bruxelles, sauce Albufera Chicken with smoked bacon, roasted Brussels sprouts and Albufera sauce	36€
La Pêche de Pierre-François, maïs, amandes & chimichurri de montagne Pierre-François' catch, corn, almonds & mountain chimichurri	37€
La Biche, sauce Grand Veneur & champignons Deer fillets on a bed of wild mushrooms, red wine sauce	39€
🍷 Vacqueyras VV, domaine Tardieu 12cl	17€

...et les entremets à partager ● Sides

Les Pommes de terre au bleu d'Albertville Roasted potatoes with Albertville blue cheese	8€
Le Potager d'hiver, graines torréfiées Winter vegetables, roasted seeds	10€
Les Crozets gratinés à la Tomme de Savoie Crozets gratin with Tomme de Savoie cheese	12€



Les fromages Savoyards

A selection of local Savoyard cheese

Et les desserts ● Dessert

La Poire pochée, caramel & amandes 12€
Poached pear with caramel & almonds

La Brioche perdue, pralines roses & crème au mélilot 12€
Brioche French toast with pink pralines & sweet clover cream

L'Agrume, sérac et pain d'épices au café 13€
Citrus, whey cheese and gingerbread with coffee

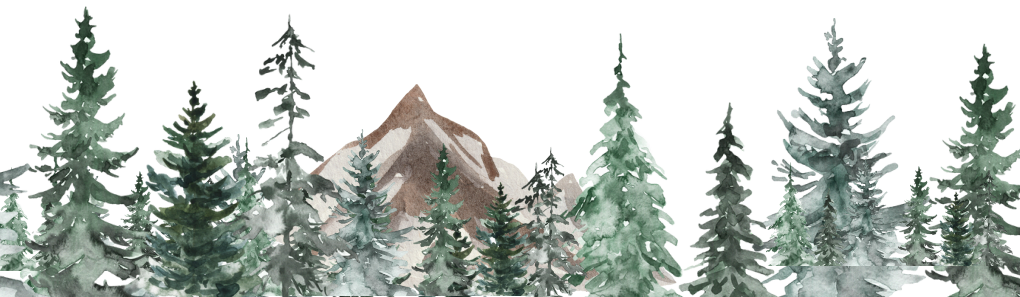
Le Paris-Brest de Téophane, noisettes torréfiées 14€
Téophane's Paris-Brest with roasted hazelnuts

Le Chocolat, la mousse de Mamie, grué et praliné aux noix 15€
Grandma's chocolate mousse, cocoa flakes & 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 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

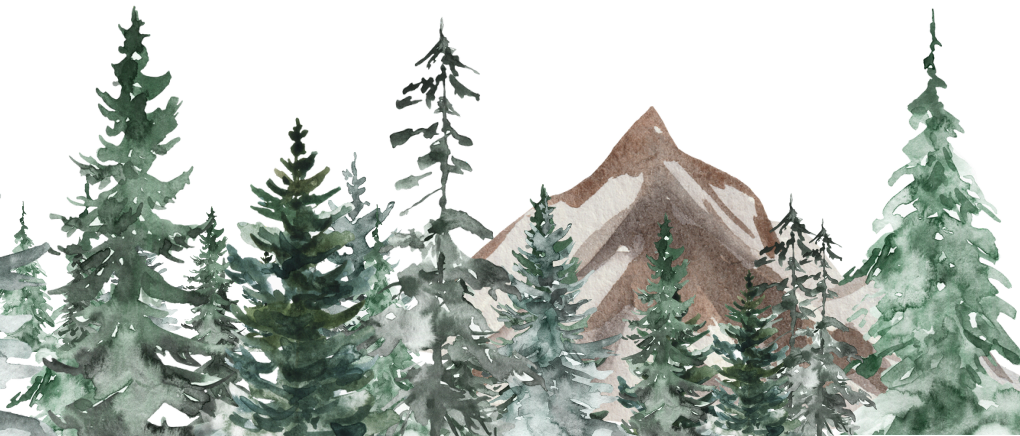
Glaces et Sorbets Kids (1 boule)
Ice cream and sorbets (1 scoop)



A watercolor illustration of a sky with several birds in flight and two large, soft, greyish-blue clouds. The birds are simple, dark silhouettes. The clouds have a soft, painterly texture. The overall style is gentle and artistic.

LA TABLE DE MON GRAND. PÈRE. ♡

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



Une gastronomie hivernale, entre chaleur du foyer
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 winter gastronomy, infused with the warmth of home
and the aromas 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

