



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 enneigées 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 snowy mountains of Savoie.

Jean-Rémi Caillon

À la Carte
A la carte

Les hors-d'oeuvres ● Starters

24€

Le "pâté croûte" Lionel, pickles de fenouil
Lionel's "pâté croute" with fennel pickles

Les aubergines, terrine braisée et saumon de fontaine
Eggplants, braised terrine and brook trout

🍷 Savoie, Silice, Domaine Ardoisières | 12cl

13€

L'escargot, tomates marinées, crème persillade
Snail, marinated tomatoes, parsley cream

🍷 Pouilly Fuissé, Domaine Ferret | 12cl

17€

La truffiflette, crémeux pomme de terre au reblochon et à la truffe
Truffiflette, creamy potatoes with reblochon and truffle



L'omble chevalier, chimichurri de montagne

Artic char, mountain chimichurri

Le panier pêcheur, sauce "BBQ" et anisette au citron

Fisherman's basket, BBQ sauce and lemon anisette

Le cochon, côte charcutière au raifort

Pork, "charcutière" chop with horseradish

Le boeuf, pièce affinée, jus et échalotes confites

2€ les 10g

Beef, aged piece, jus and shallots confit

🍷 Fitou, "Dennis Royal", Domaine Mille Vignes | 12cl

26€

La poularde de mon grand-père, farci au foie gras, truffe, artichaut et purée soubise 128€

My grandfather's poularde, stuffed with foie gras, truffle, artichoke and soubise puree

🍷 Nuit St Georges 1er Cru Aux Murgers, Domaine Lignier Michelot | 12cl

48€

Précommande lors de la réservation - Pre-order available upon reservation

Les accompagnements ● Sides

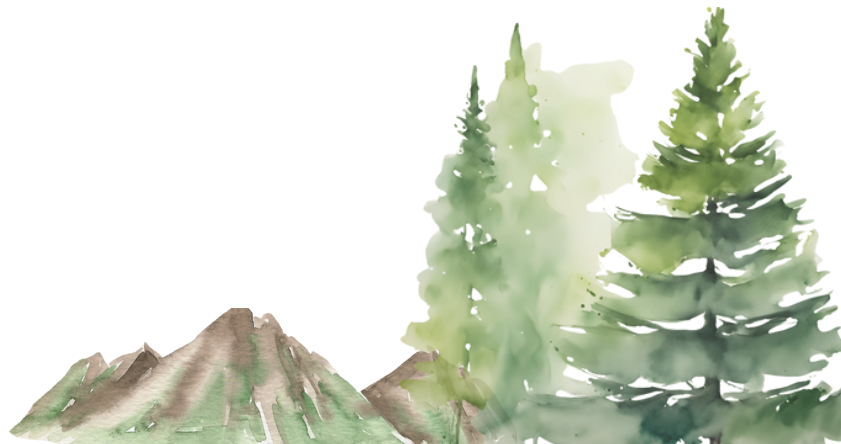
La purée de pomme de terre au beurre
Buttered mashed potatoes

Le potager d'été, rôti aux noix
Summer vegetable garden, roasted with nuts

La ratatouille, au carvi de montagne
Ratatouille with mountain caraway seed

Le crozotto, oignons confits et Tomme de Savoie
Crozotto, onions confit and Tomme de Savoie

en accompagnement : 8€ / en plat : 24€
on side : 8€ / main course : 24€



Le fromage ● Cheese

16€

Les fromages Savoyards
Savoie cheeses

En dessert ● Dessert

16€

Le chocolat, Concours “Calendrier” Cercle V 2026
Chocolate, Cercle V 2026 “Calendrier” Contest

Le Paris-Brest de Téophane, glace aux noisettes torréfiées
Téophane's Paris-Brest, roasted hazelnuts ice cream

La pêche, miel et amande, sorbet laitier
Peach, honey and almond, dairy sorbet

L'ile flottante, fruits rouges, pralines roses et crème vanille et mélilot
“Ile flottante”, red fruits, pink pralines and vanilla/sweet clover cream



Le Grand Menu de Partage The large sharing menu

À partir de 2 personnes | From 2 people | 80€ / pers.
Accord Mets et Vins | Food and wine pairing | 60€ / pers.

Le "pâté croûte" Lionel, pickles de fenouil
Lionel's "pâté croute" with fennel pickles

•

L'escargot, tomates marinées, crème persillade
La truffiflette, crémeux pomme de terre au reblochon et à la truffe
Snail, marinated tomatoes, parsley cream
Truffiflette, creamy potatoes with reblochon and truffle

•

L'omble chevalier, chimichurri de montagne
Le potager d'été, rôti aux noix
Arctic char, mountain chimichurri
Summer vegetable garden, roasted with nuts

•

Le cochon, côte charcutière au raifort
La purée de pomme de terre au beurre
La ratatouille au carvi de montagne
Pork, "charcutière" chop with horseradish
Buttered mashed potatoes
Ratatouille with mountain caraway seed

•

L'île flottante, fruits rouges, pralines roses et crème vanille et mélilot
"Île flottante", red fruits, pink pralines and vanilla/sweet clover cream



Kids Menu

Jusqu'à 10 ans - 24€
Up to 10 years old

Pavé d'omble chevalier
Artic Char fillet
ou | or

Filet de volaille
Chicken breast

Accompagnements au choix à la carte
A choice of "à la carte" side dishes

Compote de pommes
Stewed apples

ou | or

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



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.

Chefs de Cuisine | *Maxime, Lionel et Téo*

Origine viande | France

Prix nets, taxes et service compris

Meat origin | France

Net prices, taxes and service included