



« 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, les feuillages s'embrasent, et la saison s'invite à table dans toute sa justesse.

“Here, the mountain tells another story.”

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. Autumn light drifts down from the peaks, leaves glow with amber tones, and the season finds its place at the table with quiet harmony.

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 | 80€ / 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, garlic cream & parsley juice

•

Le Chou-fleur, crémeux au carvi & truite fumée de rivière
La Volaille, terrine aux noisettes & pickles d'hiver
Cauliflower, creamy caraway & smoked river trout
Poultry, terrine with hazelnuts & winter pickles

•

L'Omble chevalier, carotte & beurre blanc à la berce
Le Potager d'automne, graines torréfiées
Arctic char, carrot & white butter with hogweed
Autumn vegetable garden, roasted seeds

•

La Biche, sauce Grand Veneur & champignons d'automne
Les Pommes de Terre au bleu d'Albertville
Venison, with Grand Veneur sauce & autumn mushrooms
Roasted potatoes with Albertville blue cheese

•

La Mousse au chocolat de Mamie
Grandma's chocolate mousse

À la Carte
A la carte

Les hors-d'oeuvres ● Starters

Le Potimarron, rôti au miel de Savoie, crumble aux noix de Grenoble & Beaufort 22€
Pumpkin, roasted with Savoie honey, Grenoble walnuts crumble & Beaufort cheese

Les Escargots, grenailles rôties, crème d'ail doux & jus de persil 23€
Snails, roasted potatoes, garlic cream & parsley juice

Le Chou-fleur, crémeux au carvi & truite fumée de rivière 24€
Cauliflower, creamy caraway & smoked river trout

🍷 Savoie Bugey, les Bonnes, domaine Bonnard | 12cl 11€

La Volaille, terrine aux noisettes & pickles d'hiver 26€
Poultry, terrine with hazelnuts & winter pickles

🍷 VDF Anjou, l'Aiglerie, domaine Terre de l'Elu | 12cl 13€



Les plats de poissons et de viandes ... ● Fish and Meat...

Le Cochon, sauce aigre-douce & navet caramélisé Pork, sweet and sour sauce & caramelized turnip	32€
L'Ombre Chevalier, carotte & beurre blanc à la berce Arctic char, carrot & white butter with hogweed 🍷 Chignin, Itinérance Polaire, domaine des Albatros 12cl	34€ 12€
La Pêche de Pierre-François, maïs, amandes & chimichurri de montagne Pierre-François' catch, corn, almonds & mountain chimichurri	36€
La Biche, sauce Grand Veneur & champignons d'automne Venison, with Grand Veneur sauce & autumn mushrooms 🍷 Vacqueyras VV, domaine Tardieu 12cl	38€ 17€
Les mijotés - Viande ou Poisson (Uniquement le midi) Slow-cooked dishes - Meat or Fish (Lunch only)	40€

Les accompagnements ● Sides

Les Pommes de Terre au bleu d'Albertville Roasted potatoes with Albertville blue cheese	8€
Le Potager d'automne, graines torréfiées Autumn vegetable garden, roasted seeds	10€
Les Crozets gratinés à la Tomme de Savoie Crozets baked with Tomme de Savoie cheese	12€



Le fromage ● Cheese

21€

Les fromages Savoyards
Savoie cheeses

En dessert ● Dessert

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

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

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

Le Mousse au chocolat de mamie 12€
Grandma's chocolate mousse



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 fillet

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.

Une gastronomie d'automne, 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.

An autumnal gastronomy, inspired by the warmth of home and the scent of the mountains.
Led by Maxime and his team, the cuisine reflects the sincerity and spirit of sharing
that define La Table de Mon Grand-Père.

Origine viande | France
Prix nets, taxes et service compris

Meat origin | France
Net prices, taxes and service included