

# La Table Annapurna

Dehors, tout est blanc, froid, silencieux.  
Dedans, la table vit, rassemble, réchauffe.

La Table de l'Annapurna, c'est le cœur de notre maison d'hiver.  
Une table de famille, portée par un accueil chaleureux et le beau geste du service, celui qui donne du relief au repas et fait honneur à la tradition française. Dans l'assiette, c'est cette cuisine qui m'a donnée la gourmandise, que je façonne pas à pas, passionnément, et que je partage aujourd'hui avec ceux qui comptent.

Un moment familial pour les familles, les amis, les voyageurs...  
pour tous ceux qui viennent et qui reviennent.

Une table généreuse et élégante, attachée à son territoire,  
respectueuse de nos montagnes et à l'art de recevoir.

Outside, everything is white, cold, silent.  
Inside, the table lives, gathers, and warms.

La Table de l'Annapurna is the very heart of our winter home.  
A family table, uplifted by warm hospitality and the graceful art of service — that gesture which gives depth to a meal and pays homage to the French tradition. On the plate, it is the cooking that first stirred my appetite for delight, that I shape step by step, with passion, and now share with those who matter.

A moment of familiarity for families, friends, travelers...  
for all who arrive, and all who return.

A generous, elegant table, deeply rooted in its land,  
mindful of our mountains and devoted to the art of welcoming.

Jean Rémi Caillon



## Les hors-d'œuvres • Hors d'œuvres

Guacamole de brocolis aux agrumes  20€  
Broccoli guacamole with citrus

Serachiatella, tomates confites, olives et herbes d'hiver  20€  
Serachiatella cheese, sun-dried tomatoes, olives and herbs

Houmous de montagne, noisettes et carvi  25€  
Mountain hummus with hazelnuts and caraway

Truite fumée, citron et blinis 30€  
Smoked trout, lemon and blinis

La cave à fromage by Bernard MURE-RAVAUD  30€  
The cheese cellar by Bernard MURE-RAVAUD

Charcuteries de Montagne et pickles 35€  
Mountain charcuterie and pickles

Pâté-Croute de Lionel, 40€  
Championnat du Monde Sélection France 2025  
Lionel's Pâté-croûte, World championship France selection 2025


 *Chinon « Huisserie », domaine Alliet 2020 / 12cl* 17€

 Plat végétarien ou avec option végétarienne possible, à préciser à la commande  
Vegetarian dish or with vegetarian option possible to be specified at order

## Les salades • Salades

Verte, huile d'olive et citron 	20€
Green salad with olive oil and lemon	
Crudités de saison, crème ciboulette 	25€
Seasonal raw vegetables, chive cream	
Mixte, mesclun d'hiver et crudités 	25€
Winter mixed green salad, with raw vegetables	
Folie bergère, grenailles rôties, lard confit et chèvre frais 	30€
Folie bergère, roasted potatoes, confit bacon and fresh goat cheese	
Caesar, volaille, anchois et Tomme de Savoie	40€
Caesar salad, poultry, anchovies and Tomme de Savoie cheese	

## Les Potages • Potages

Velouté de légumes d'hiver, crème fraîche aux herbes 	25€
Winter vegetables velouté, cream with fresh herbs	
Consommé de volaille au persil	30€
Poultry consommé with parsley	



Plat végétarien ou avec option végétarienne possible, à préciser à la commande  
Vegetarian dish or with vegetarian option possible to be specified at order

Les signatures de La Table .  
Signature creations from La Table

Fish & Chips « à la Française », pommes frites et sauce gribiche 40€  
Fish and Chips “French style”, french fries and gribiche sauce

Saumon de Fontaine, pommes vapeur et jus d’oseille 45€  
Brook Trout, steamed potatoes and sorrel juice

Poulette « Forestière », haricot blanc, champignons au vin jaune 45€  
Poultry “Forestière”, white beans, mushrooms with vin jaune

Agneau, en parmentier à la polenta et courge 50€  
Lamb parmentier with polenta and squash

 Chateauneuf-du-Pape, domaine La Barroche, 2021 / 12cl 23€

Boeuf, en tartare, tartine paysanne à la moelle 55€  
Beef tartare, rustic bread with bone marrow

Homard, ravioles châtaigne, bisque aux épices 60€  
Lobster, chestnut ravioli, bisque with spices

 Puligny Montrachet, domaine Belicard 2021 / 12cl 36€

*À partager. préparés au guéridon •  
To share prepared tableside*

La pêche de Pierre-François, chimichurri de montagne (les 100g) 25€  
Pierre Francois's catch, mountain chimichurri

La pièce de Thomas, sauce au poivre (les 100g) 25€  
Thomas's cut, black pepper sauce

..... *Les légumes et accompagnements •  
Vegetables and sides* .....

Purée de pommes de terre, pommes frites, riz blanc, 15€  
macaroni au beurre ou salade verte 🌱  
Mashed potatoes, french fries, white rice, macaroni with  
butter or green salad

Le veggie de Sandra 🌱 20€  
Sandra's veggie

Les légumes du potager d'hiver, coulis d'épinard 🌱 25€  
Winter garden vegetables, spinach coulis

Purée de pommes de terre à la truffe 🌱 30€  
Truffled mashed potatoes

🌱 Plat végétarien ou avec option végétarienne possible, à préciser à la commande  
Vegetarian dish or with vegetarian option possible to be specified at order

## Les pâtes et risottos • Pasta and risottos

Au beurre, à la crème, à la napolitaine 🌿 With butter or cream or neapolitan sauce	25€
Aux fromages d'Alpage 🌿, à la bolognaise ou à la carbonara With Alpine cheeses or bolognese or carbonara sauce	30€
Mac & Truffles aux fromages d'Alpage et jambon 🌿 Mac & Truffle with Alpine cheeses and ham	35€
Aux truffes noires 🌿 With black truffles	45€
Aux truffes blanches 🌿 With white truffles	75€

## Les Snacks • Snacks

Accompagnés de pommes frites et de salade verte  
Served with French fries and green salad

Croque-Truffe Parisien, jambon et fromages d'Alpage Parisian truffle Croque-Monsieur, ham and Alpine cheeses	35€
Club sandwich, volaille et lard 🌿 Club sandwich, poultry and bacon	40€
Burger de l'Annapurna, lard et raclette, sauce moutardée 🌿 Annapurna burger, bacon and raclette cheese, mustard sauce	45€

🌿 Plat végétarien ou avec option végétarienne possible, à préciser à la commande  
Vegetarian dish or with vegetarian option possible to be specified at order

## Les Desserts • Desserts

La pâtisserie française 🍃 French pastry	20€
Salade de fruits de Savoie 🍃 Savoie fruit salad	20€
Crème brûlée vanille 🍃 Vanilla crème brûlée	25€
Coeur coulant au chocolat gianduja 🍃 Melting cake with Gianduja chocolate	25€
Profiterole, glace vanille et sauce chocolat 🍃 Profiterole, vanilla ice cream and chocolate sauce	25€
Coupe du Père Chartreux 🍃 Père Chartreux's ice cream cup	25€

À partager, préparés au guéridon •  
To share prepared tableside

Tarte Tatin, crème glacée vanille 🍃 Tarte tatin, vanilla ice cream	25€
Crêpes Suzette (4 pièces) 🍃 Crêpes Suzette	30€

# Kids Menu

Jusqu'à 10 ans · Up to 10 years old

## Les Entrées · Starters

15€

Crudités, fromage blanc et ciboulette · Raw vegetables, fromage blanc and chives  
Consommé de volaille, vermicelle alphabet · Poultry consommé, alphabet pasta  
Velouté de légumes, crème fraîche aux herbes · Vegetables velouté, cream with fresh herbs

## Les Plats · Mains

20€

Filet de volaille · Chicken breast  
Nuggets de volaille · Chicken nuggets  
Poisson du jour · Fish of the day  
Nuggets de poisson · Fish nuggets  
Steak haché · Ground beef steak  
Macaroni en sauce · Macaronis with sauce

## Les Accompagnements · Sides

15€

Riz blanc · White rice  
Potager d'hiver · Winter garden vegetables  
Frites · French fries  
Purée de pommes de terre · Mashed potatoes  
Macaroni au beurre · Macaroni with butter

## Les Desserts · Desserts

10€

Compote de pommes · Apple compote  
Crumble de fruits de saison et fromage blanc · Seasonal fruit crumble with fromage blanc  
Brownie au chocolat et glace vanille · Chocolate brownie with vanilla ice cream  
Glaces et Sorbets (2 boules) · Ice cream and sorbets (2 scoops)



## Les Chefs

Vaïmiti • Cuisine  
Téophane • Pâtisserie

Justine • Restaurant  
Valentin • Sommellerie

Marine CIVALLERI  
Jean-Rémi CAILLON

Faisons connaissance !

En début de repas, nous vous remercions de nous préciser  
toute éventuelle forme d'intolérance, d'allergie ou de régime alimentaire  
spécifique.

Let's meet !

Please let us know before your order if you have specific dietary or allergies.

Horaires d'ouverture • Opening hours

## La Table de l'Annapurna

Déjeuner : 12h30 à 14h

Lunch : 12.30 p.m to 2.00 p.m

Dîner : 19h30 à 21h

Dinner : 7.30 p.m to 9.00 p.m

Origine viande • France  
Prix nets, taxes et service compris

Meat origin • France  
Net prices, taxes and service included

