

# *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'oeuvres • Hors d'oeuvres

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-Croûte de Lionel, Championnat du Monde Sélection France 2025 Lionel's Pâté-croûte, World championship France selection 2025	40€
<i>Y Chinon « Huisserie », domaine Alliet 2020 / 12cl</i>	<i>17€</i>

 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, raviolis 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,  
macaroni au beurre ou salade verte 15€  
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	With Alpine cheeses	30€
Mac & Truffes 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	35€
Parisian truffle Croque-Monsieur, ham and Alpine cheeses	
Club sandwich, volaille et lard	40€
Club sandwich, poultry and bacon	
Burger de l'Annapurna, lard et raclette, sauce moutardée	45€
Annapurna burger, bacon and raclette cheese, mustard sauce	

 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  20€  
French pastry

Salade de fruits de Savoie  20€  
Savoie fruit salad

Crème brûlée vanille  25€  
Vanilla crème brûlée

Coeur coulant au chocolat gianduja  25€  
Melting cake with Gianduja chocolate

Profiterole, glace vanille et sauce chocolat  25€  
Profiterole, vanilla ice cream and chocolate sauce

Coupe du Père Chartreux  25€  
Père Chartreux's ice cream cup

À partager. préparés au guéridon .  
To share prepared tableside

Tarte Tatin, crème glacée vanille  25€  
Tarte tatin, vanilla ice cream

Crêpes Suzette (4 pièces)  30€  
Crêpes Suzette

# 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

