

La Table Annapurna

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.

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 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.

Les Hors-d'oeuvres • Hors d'oeuvres

Salade Folie Bergère, grenailles rôties, lard confit et chèvre frais 🌿 30€
Folie Bergère salad, roasted potatoes, bacon and fresh goat cheese

Velouté de légumes d'hiver, crème fumée 🌿 25€
Winter vegetables velouté, smoked cream

Croque-Truffe Parisien, jambon et fromages d'Alpage 🌿 35€
Parisian truffle Croque-Monsieur, ham and Alpine cheeses

Pâté-Crouste 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€

Quenelle du Pêcheur, endive et safran, beurre monté au yuzu 40€
Fisherman's quenelle, endive and saffron, yuzu butter sauce

Oeufs « Cocotte Grand-Mère », topinambour, miel et truffe 🌿 45€
"Grandma's cocotte" eggs, Jerusalem artichoke, honey and truffle

Truite en ceviche, citron confit et condiments alpins 45€
Trout ceviche, confit lemon and Alpine condiments

Noix de Saint Jacques au lard, poireau et pommes de terre 50€
Scallops with bacon, leek and potatoes

🍷 *Muscadet « Clos de l'Allée », domaine Luneau Papin 2023 / 12cl* 15€

Boeuf, tartare « Impérial », tartine de moelle et caviar 60€
"Imperial" beef tartare, bone marrow and caviar toast

🌿 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 poissons, les viandes... • Fishes and meats

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

Burger de l’Annapurna, lard, raclette fumée, sauce moutardée 🌱 45€
Annapurna burger, bacon, smoked raclette cheese, mustard sauce

Saumon de Fontaine, crozets et jus d’oseille 45€
Brook Trout, crozets and sorrel juice

Poulette « Forestière », pommes de terre, champignons au vin jaune 45€
Poultry “Forestière”, roasted potatoes, mushrooms with vin jaune

Agneau, braisé, courge et polenta crémeuse 50€
Lamb, braised, squash and creamy polenta
🍷 *Marsannay, domaine Trapet 2022 / 12cl* 23€

Homard, ravioles d’épinards, bisque crémeuse 65€
Lobster, spinach ravioli, creamy bisque
🍷 *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 Entremets • Sides

Le veggie de Sandra 	20€
Sandra's veggie	
Les légumes du potager d'hiver, coulis de cresson 	25€
Winter garden vegetables, watercress coulis	
Gâteau de pomme de terre « Élysée » 	25€
“Élysée” potatoes cake	
Risotto aux fromages d'Alpage 	30€
Risotto with Alpine cheeses	
Gratin de macaronis aux fromages d'Alpages, jambon et truffe 	35€
Alpine cheese macaroni gratin, ham & truffle	

Le Fromage • Cheese

La Cave à Fromages de Bernard MURE-RAVAUD 	30€
Bernard's MURE-RAVAUD cheeses selection	



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

Salade de fruits de Savoie 🌿 20€
Savoie fruit salad

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

Coupe du Père Chartreux 🌿 20€
Père Chartreux's ice cream cup

La pâtisserie française 🌿 20€
French pastry

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, croûtons au beurre · Vegetables velouté, butter croutons

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

Tagliatelle en sauce · Tagliatelle with sauce

Les Accompagnements · Sides 10 €

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

Cœur coulant chocolat Gianduja · Melting cake with Gianduja chocolate

Glaces et Sorbets · Ice cream and sorbets

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

