

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'œuvre à partager •
Hors d'oeuvre to share

Guacamole de brocolis aux agrumes 	20€
Broccoli guacamole with citrus	
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	
Asperges aux oeufs pochés, sauce mousseline à la truffe 	35€
Asparagus with poached eggs, truffle mousseline sauce	
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	

 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	
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, petit pois et laitue braisée, sauce au vin jaune 45€
Poultry, peas and braised lettuce, yellow wine sauce

Cochon, au caramel, compotée d’oignons à la mousse du Chef 50€
Pork with caramel, onion compote with Chef’s beer

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

Homard, riz sauté aux herbes, jus corsé 60€
Lobster, fried rice with herbs, tasty jus

Les pièces rôties . découpées au guéridon .
The roasted pieces . cut out from the table
selon arrivage • according the market

Les poissons, chimichurri de montagne 25€/100g

Sole, bar, pagre, omble chevalier

The fish, mountain chimichurri

Sole, bar, pagre, arctic char

Les viandes, sauce au poivre 25€/100g

Côte de boeuf, rumsteak de boeuf, double côte de cochon

The meat, black pepper sauce

Rib of beef, rump steak, double pork chop

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 de printemps aux noix 🌱 25€

Spring garden vegetables with hazelnuts

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 & Truffes gratiné au fromage et jambon 🌿 Mac & Truffle with Alpine cheeses and ham	35€
Aux truffes noires 🌿 With black truffles	45€

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 montagnard 🌿 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€
Pavlova aux agrumes, poivre de Timut et chantilly yaourt 🍃 Citrus pavlova, timut pepper and yogurt whipped cream	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

