

Restaurant La Table du Taj-I Mah

LES ENTREES STARTERS

Foie gras de canard mi-cuit **38 €**
Chutney de figues épicé et brioche toastée
Duck foie gras
Spiced fig jam, toasted brioche

Carpaccio de Saint-Jacques **36 €**
Perles de yuzu et huile de truffe
Scallop carpaccio
Yuzu pearls and truffle oil

Velouté de légumes d'hiver aux épices douces **25 €**
Légumes mijotés, épices colombo et écume de lait de coco
Spicy winter vegetable velouté
Steewed vegetables, spicy colombo and coconut milk foam

Risotto aux cèpes, copeaux de parmesan **26 €**
Risotto with porcini mushrooms and parmesan shavings

LES POISSONS FISH DISHES

Bar de ligne en peau croustillante **40 €**
Filet poêlé à l'huile d'olive, Bayaldi de légumes à la provençale
Jus inspiré de la bouillabaisse
Line-caught seabass fillet
Pan-saered in olive oil, served with provençal-style vegetable Bayaldi and aromatic ju

Lotte cuite à basse température **38 €**
Médaille de lotte laquée, quinoa parfumé aux herbes fraîches
Légumes racines rôtis
Monkfish cooked at low temperature

LES VIANDES MEAT DISHES

Carré d'agneau côtes premières en croûte d'herbes **38 €**
Cuit au four, petits légumes glacés et caviar d'aubergines, purée d'ail confit, jus réduit et corsé

Oven-backed pistachio-crusted rack of lamb

Glazed baby vegetables, eggplant caviar, confit garlic puree, rich and reduced jus

Côte de bœuf Charolaise (pour 2 personnes) **85 €**
Au grill, gratin Dauphinois et légumes du jour, sauce béarnaise

Charolaise rib steak (for 2 people)

Grilled, gratin Dauphinois, vegetables and béarnaise sauce

Filet de bœuf Rossini, jus truffé **45 €**
Pommes de terre Grenaille et champignons poêlés

Pan fried beef fillet with duck foie gras, truffle juice

Pan – fried small potatoes and mushrooms

LE BUFFET DE FROMAGES CHEESE BUFFET **20 €**

LE BAL DES DOUCEURS à commander à l'avance

THE SWEET DANCE to order in advance

Le Royal au chocolat **15 €**
Royal chocolat

Crème Brûlée à la Chartreuse **15 €**

Farandole de sorbets et glaces & fruits frais **15 €**
Poires / Vanille / Caramel beurre salé

Ice cream Sundae

Pear / Vanilla / Salted butter caramel

Parfait Glacé aux fruits rouges **15 €**
Biscuit crumble et mousse aux fruits rouges

Iced mousse cake with red fruits and crumble

MENU DEGUSTATION GOURMET MENU

Carpaccio de Saint-Jacques, perles de yuzu et huile de truffe

Scallop carpaccio, yuzu pearls and truffle oil

Ou/Or

Foie gras de canard mi-cuit, chutney de figues épicé et brioche toastée

Duck foie gras, spiced fig jam, toasted brioche

Médailon de lotte laquée, quinoa parfumé aux herbes fraîches et légumes racines rôtis

Lacquered monkfish tail served with herbed quinoa and oven-roasted root vegetables

Ou/or

Carré d'agneau en croûte de pistache

Cuit au four, petits légumes glacés, purée d'ail confit, jus réduit et corsé

Oven-backed pistachio-crust rack of lamb

Glazed baby vegetables, confit garlic puree, eggplant caviar, rich and reduced jus

Buffet de fromages

Cheese buffet

Crème brûlée à la Chartreuse

Ou/Or

Parfait glacé aux fruits rouges

Iced mousse cake with red fruits

85 €

MENU ENFANT KIDS MENU

Pâtes ou lasagne à la Bolognaise

Bolognese pasta or lasagna

Ou/Or

Petite pièce de bœuf grillée, frites et légumes du jour

Small grilled beef steak, French fries, and vegetables of the day

Mousse au chocolat ou compote de pomme

Chocolate mousse or Stewed apple

20 €

DINER DU LUNDI

MONDAY DINER

Soupe de petits pois au lard

Green pea soup and bacon

Saumon Gravlax, betteraves et agrumes

Gravlax salmon, beetroot and citrus

Ou/Or

Fricassée de champignons des sous – bois

Fricassée of undergrowth mushrooms

Osso Bucco de veau, polenta de Savoie traditionnelle et caviar de légumes

Veal Osso Bucco, traditional local polenta and vegetable caviar

Ou/Or

Pavé de maigre, quinoa, étuvée de poireaux et émulsion de Champagne

Croacker, quinoa and leeks stew, Champagne sauce

Buffet de fromages affinés

Assortment of mature cheeses

Ile flottante aux pralines roses, sauce pralines roses

Ou/Or

Entremet poire-chocolat, sorbet poire

Pear-chocolate entremet, pear sorbet

65 €

DINER DU MARDI

TUESDAY DINER

Crème de champignons et éclats de châtaignes

Creamy soup of mushrooms and chestnut

Œuf parfait, espuma au Beaufort, tuile de parmesan

Poached egg, Beaufort espuma and parmesan cheese

Ou/Or

Tarte fine au Roquefort, pommes et noix, vinaigrette à la poire

Roquefort tart, apples and nuts, pear vinaigrette

Magret de canard rôti, sauce au miel et 4 épices, pommes de terre Grenaille,

Légumes racines rôtis et jus réduit

Roasted duck breast, honey and spicy juice, pan – fried small potatoes,

Roasted roots vegetables and gravy juice

Ou/Or

Marmite du pêcheur, légumes et pommes de terre vapeur, sauce aux crustacés

Sea fish assortment, vegetables and potatoes, shellfish sauce

Buffet de fromages affinés

Assortment of mature cheeses

Gâteau Mont Blanc, sorbet myrtilles

Mont Blanc Cake, blueberries sorbet

Ou/Or

Religieuse exotique, mangue - coco

Mango & Coconut Puff Pastry

65 €

DINER DU MERCREDI

WEDNESDAY DINER

Crème Dubarry

Cauliflower creamy soup

Carpaccio de bœuf, brisures de truffes et roquette

Beef carpaccio, truffle shavings and rocket

Ou/Or

Millefeuille de tomate à la Burrata, légumes grillés

Tomatoes and Burrata millefeuille, grilled vegetables

Souris d'agneau confite et laquée, légumes rôti et jus au thym

Confit and glazed lamb shank, roasted vegetables and thyme juice

Ou/Or

Gambas façon thaï, nouilles de riz au bouillon

Thai-style prawns, rice noodles in broth

Buffet de fromages affinés

Assortments of mature cheeses

Dôme chocolat & crème brûlée

Chocolate & crème brûlée pastry

Ou/Or

Pavlova, fruits rouges, sorbet cassis

Pavlova, red fruits and blackcurrant sorbet

65 €

Prix nets, taxes et service inclus / Net price including service and VAT

DINER DU JEUDI

THURSDAY DINER

Crème de carottes – coco & gingembre

Carrot creamy soup, coconut & ginger

Tartare de saumon, avocat et pamplemousse, vinaigrette à la vanille

Salmon tartar, avocado and grapefruit, vanilla vinaigrette

Ou/Or

Salade de lentilles vertes, noix et vinaigrette pomme

Green lentil salad, nuts and cider dressing

Volaille farcie aux champignons, mini ratatouille, pommes de terre Anna

Sauce vin rouge

Chicken stuffed with mushrooms, ratatouille and Anna potatoes, red wine sauce

Ou/Or

Filet de dorade, riz croustillant, étuvée de poivrons et pistou frais

Sea bream filet, crunchy rice, peppers stew & fresh pistou

Buffet de fromages affinés

Assortment of mature cheeses

Tarte citron meringuée

Lemon and meringue pie

Ou/Or

Profiteroles, sauce chocolat

Puff pastry & chocolate

65 €

DINER DU VENDREDI

FRIDAY DINER

Velouté de panais, curry doux

Parsnip soup, mild curry

Jambon de Parme 30 mois et condiments

30 month Parme ham with condiments

Ou/Or

Julienne de légumes et tofu à la mangue, vinaigrette au gingembre

Mango and tofu salad, ginger dressing

Mignon de veau au lard, millefeuille de pommes de terre, fagot d'haricots verts, jus au thym

Veal fillet and bacon, potatoes cake, French beans, thyme juice

Ou/Or

Filet de turbot rôti, purée de céleri, légumes rôtis et jus de veau

Roasted turbot, celery puree, roasted vegetables and Gravy sauce

Buffet de fromages affinés

Assortment of mature cheeses

Mille-feuille traditionnel à la vanille

Vanilla Mille-feuille

Ou/Or

Macaron aux framboises parfumé à la Rose

Raspberry and rose Macaroon

65 €

DINER DU SAMEDI

SATURDAY DINER

Velouté de butternut aux épices douces

Butternut cream soup with sweet spices

Tataki de thon aux 3 poivres, sauce yuzu

Tuna tataki marinated with 3 peppers and yuzu sauce

Ou/Or

Salade de chèvre chaud, noix, miel et thym

Warm goat cheese salad, honey, walnuts and thyme

Suprême de pintade fermière aux morilles,

Ecrasée de pommes de terre au beurre demi – sel, jus corsé au Porto

Guinea fowl supreme and morels, mashed potatoes and strong port juice

Ou/Or

Filet d'Omble chevalier de nos régions alpines, carottes rôties

Et mijoté de blé, jus d'écrevisses

Local char lakefish, roasted carrots & wheat stew, crayfish juice

Buffet de fromages affinés

Assortments of mature cheeses

Tiramisu au café

Coffee tiramisu

Ou/Or

Tarte Bourdaloue aux poires

Bourdaloue pear tart

65 €

DINER DU DIMANCHE

SUNDAY DINER

Crème de céleri-rave, parfumé aux brisures de truffe

Celeriac creamy soup with truffle shavings

Carpaccio de poulpes, vinaigrette au paprika fumé

Squid salad, smoked paprika dressing

Ou/Or

Tartare de betteraves et avocat, vinaigrette à l'orange

Beetroot and avocado tartare, orange vinaigrette

Porchetta à l'ail et au miel, patates douces vanillées et jus de viande réduit

Home – farm pork with garlic, honey, roasted sweet potatoes and gravy juice

Ou/Or

Effilochée de cabillaud, confit de fenouil & pois gourmands, émulsion de basilic

Shredded cod, candied fennel and snow peas, basil foam

Buffet de fromages affinés

Assortments of mature cheeses

Vacherin minute, vanille – fraises

Vacherin, vanilla ice cream and strawberry

Ou/Or

Saint-Honoré traditionnel

Creamy puff pastry

65 €