

# Restaurant La Table du Taj-I Mah

## LES ENTREES STARTERS

**Escalope de foie gras, compotée de pommes, cidre réduit** 38€  
Foie gras escalope, apple compote, reduced cider

**Œuf parfait, espuma parfumé à la truffe,  
Matignon de légumes racines** 26€  
64° egg, truffle-flavoured espuma and vegetables  
*Supplément truffe noire fraîche Mélando Sporum 15 €*

**Velouté de légumes d'hiver aux épices douces** 25€  
Winter vegetable and soft spice velouté

**Tartare de poissons selon arrivage du jour  
Algues traitées en condiment** 32€  
Today's fish tartare  
*Seaweed seasoning*

**Gnocchis, méli-mélo de champignons forestière** 28€  
*Gnocchis, pan-fried wild mushrooms*  
*Supplément truffe noire fraîche Mélando Sporum 15 €*

## LES POISSONS FISH DISHES

**Filet de Turbot à l'arrabiatta** 42€  
*Filet poêlé à l'huile d'olive, bayaldi de légumes*  
Arrabiata style Turbot fillet  
*Pan-saered in olive oil, served with vegetables*

**Lieu Jaune poêlé en cocotte, sauce vierge** 26€  
*Ecrasée de pommes de terre et ciboulette*  
Pan-fried Pollack and virgin sauce  
*Mashed potatoes and chives*

**Risotto de belles Gambas,  
Jus de crustacé monté au beurre d'estragon** 35€  
Prawn Risotto, Shellfish jus with tarragon butter

**La suggestion de pêche du Jour**  
Today's fish suggestion

## LES VIANDES MEAT DISHES

**Carré d'agneau de Savoie en croûte d'herbes et d'amandes** 33€  
*Petits légumes glacés et jus parfumé au thym frais*  
Herb and almond-crusted local lamb chop  
*Glazed baby vegetables, reduced thyme juice*

**Côte de veau au sautoir, sauce morilles** 29€  
*Purée de pommes de terre et légumes du jour*  
Sautéed veal, morel sauce  
*Mashed potatoes and vegetables*

**Filet de bœuf grillé 180 grs** 34€  
*Gratin de pommes de terre savoyard*  
*Sauce aux morilles ou sauce au poivre au choix*  
Pan fried French beef fillet, morel or pepper sauce  
*Savoyard baked potatoes*

**Côte de Bœuf grillée (1kg pour 2 personnes)** 90€  
*Gratin de pommes de terre savoyard et sauce Barbecue revisitée*  
Grilled prime rib of beef (1kg for 2 people)  
*Savoyard baked potatoes and home – made barbecue sauce*

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

**LE BAL DES DOUCEURS à commander à l'avance**  
THE SWEET DANCE to order in advance

**Entremet Tout Chocolat** 15€  
100% Chocolate dessert

**Crème Brûlée à la Chartreuse** 12€

**Farandole de sorbets et glaces & fruits frais** 10€  
*Myrtilles / vanille / caramel beurre salé*  
Ice cream sundae  
*Blueberries / vanilla / salted caramel*

**Traditionnelle tarte Bourdaloue aux poires** 12€  
Traditional Bourdaloue pear tart

- Nos viandes rouges sont d'origines européennes
- Our red meats are of European origin

**85 €**

**MENU DEGUSTATION GOURMET MENU**

**Amuse-Bouche**

Appetizer

\*\*\*

**Tartare de poissons selon arrivage du jour, algues en condiment**

Today's fish tartare, seaweed seasoning

Ou/Or

**Œuf parfait, espuma parfumé à la truffe, matignon de légumes racines**

64° egg, truffle-flavoured espuma, *Root vegetables*

\*\*\*

**Risotto de belles Gambas,  
Jus de crustacé monté au beurre d'estragon**

Prawn Risotto, Shellfish jus with tarragon butter

Ou/or

**Carré d'agneau de Savoie en croûte d'herbes et d'amandes  
Petits légumes glacés, jus parfumé au thym frais**

Herb and almond-crusted local lamb chop,  
Glazed baby vegetables, thyme jus

\*\*\*

**Buffet de fromages**

Cheese buffet

\*\*\*

**Crème brûlée à la Chartreuse**

Ou/Or

**Traditionnelle tarte Bourdaloue aux poires**

Traditional Bourdaloue pear tart

**20 €**

**MENU ENFANT KIDS MENU**

**Pâtes ou lasagnes à la Bolognaise**

Bolognese pasta or lasagna

Ou/Or

**Steak haché poêlé, frites et légumes du jour**

Pan-fried hamburger, French fries, and vegetables of the day

\*\*\*

**Glace enfant ou compote de pomme**

Children's ice cream or Stewed apple

## **DINER DU LUNDI**

MONDAY DINER

### **Amuse-Bouche**

Appetizer

\*\*\*

### **Crème Dubarry**

Cauliflower cream soup

\*\*\*

### **Jambon cru « San Daniele » Italien en effiloché et son mesclun**

Shredded Italian "San Daniele" cured ham with mesclun salad

Ou/or

### **Salade de chèvre chaud sur toast, huile d'olive et balsamique réduit**

Goat cheese salad served on toast, olive oil and balsamic vinegar

\*\*\*

### **Filet de bar poêlé, beurre Nantais, caviar d'aubergines**

Pan-fried sea bass, butter-lemon sauce, eggplant caviar

Ou/or

### **Mignon de cochon cuit en croûte, sauce Dolce Forte, risotto de céleri**

Pig fillet in crust, celery risotto

\*\*\*

### **Buffet de fromages affinés**

Assortment of mature cheeses

\*\*\*

### **Tarte au citron rafraîchie à la menthe**

Lemon tart refreshed with mint

ou/or

### **Entremet vanille, cacahuètes et spéculoos**

Vanilla entremet, peanuts and gingerbread biscuits

**65 €**

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

## **DINER DU MARDI**

TUESDAY DINER

### **Amuse-Bouche**

Appetizer

\*\*\*

### **Crème de légumes d'hiver**

Creamy winter vegetable soup

\*\*\*

### **Tataki de thon à la vinaigrette d'algues**

Tuna tataki with seaweed vinegar sauce

Ou/or

### **Roulade d'aubergines confites à la concassée de tomates, graines de courge**

Pickled eggplant with tomato sauce, squash seeds

\*\*\*

### **Suprême de volaille jaune cuite façon Georges Blanc à la crème, pommes de terre fondantes**

Georges Blanc style poultry breast with cream,

Fondant potatoes

Ou/or

### **Dos de saumon cuit au sautoir sur sa peau, beurre de pistou, spaghettis de courgettes**

Grilled salmon fillet, basil sauce, zucchini

\*\*\*

### **Buffet de fromages affinés**

Assortment of mature cheeses

\*\*\*

### **Gâteau Mont Blanc aux marrons et myrtilles**

Mont Blanc cake, blueberries and chestnuts

Ou/or

### **Bavaroise noix de coco et fruits exotiques**

Exotic fruits & coconut mousse

**65 €**

## **DINER DU MERCREDI**

WEDNESDAY DINER

### **Amuse-Bouche**

Appetizer

\*\*\*

### **Crème Crécy**

Creamy carrot soup

\*\*\*

### **Œuf cuisson parfaite et son espuma au potiron**

64° egg with pumpkin emulsion

ou/or

### **Salade de quinoa aux légumes croquants, pignons de pin torréfiés**

Quinoa salad with crunchy vegetables, grilled pine nuts

\*\*\*

### **Contre-filet de bœuf cuit au sautoir, gratin de pommes de terre,**

#### **Sauce aux champignons des bois**

Pan-fried beef strip loin, baked potatoes and mushrooms sauce

Ou/or

### **Dos de lieu jaune cuit sur le dos, vierge de tomates au basilic, Mijoté d'épeautre**

Grilled pollack, basil and tomato, spelt stew

\*\*\*

### **Buffet de fromages affinés**

Assortment of mature cheeses

\*\*\*

### **Croustillant au chocolat noir parfumé au poivre de Timut**

Chocolate crunchy dessert flavoured with Timut pepper

Ou/or

### **Pavlova, fruits rouges, sorbet aux framboises**

Pavlova, red fruit and raspberry sorbet

**65 €**

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

## **DINER DU JEUDI**

THURSDAY DINER

### **Amuse-Bouche**

Appetizer

\*\*\*

### **Crème de champignons**

Creamy Mushroom soup

\*\*\*

### **Ravioles du Dauphiné au beurre de thym**

Fresh goat cheese ravioli with thyme butter

Ou/or

### **Feuilleté aux asperges vertes, vinaigrette d'herbes fraîches**

Green asparagus feuilleté, fresh herb vinaigrette

\*\*\*

### **Magret de canard grillé, jus au miel, épinards frais tombés au beurre**

Grilled duck fillet, honey sauce, pan-fried spinach

Ou/or

### **Gambas grillées, risotto crémeux au parmesan, sauce soja**

Grilled prawns, creamy parmesan risotto and soya sauce

\*\*\*

### **Buffet de fromages affinés**

Assortment of mature cheeses

\*\*\*

### **Tarte aux pommes, gel de cidre, caramel au beurre salé parfumé aux fèves de Tonka**

Apple tart, cider sauce, salted caramel and Tonka bean sauce

Ou/or

### **Opéra au café et sa glace**

Coffee pastry Opera with ice cream

**65 €**

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

## **DINER DU VENDREDI**

FRIDAY DINER

### **Amuse-Bouche**

Appetizer

\*\*\*

### **Crème Parmentière**

Potato cream soup

\*\*\*

### **Gnocchi frais aux champignons**

Fresh gnocchi with mushrooms

Ou/or

### **Carpaccio de tomates anciennes, billes de mozzarella et basilic**

Old Tomato carpaccio, mozzarella and basil

\*\*\*

### **Epaule d'agneau cuite à basse température, polenta savoyarde aux légumes**

#### **Jus au thym**

Slow-cooked Lamb shoulder, Savoyard polenta with vegetables, thyme jus

Ou/or

### **Filet de daurade royale grillé, beurre de tomates et piperade confite**

Grilled sea bream fillet, tomato sauce, candied piperade

\*\*\*

### **Buffet de fromages affinés**

Assortment of mature cheeses

\*\*\*

### **Mille-feuille revisitée à la vanille et au caramel au beurre salé**

Vanilla and salted caramel Mille-feuille

Ou/or

### **Poire pochée au vin de Savoie, crème légère au mascarpone**

Pear poached in local wine, mascarpone light cream

**65 €**



## **DINER DU SAMEDI**

SATURDAY DINER

### **Amuse-Bouche**

Appetizer

\*\*\*

### **Creme Andalouse**

Tomato and red pepper soup

\*\*\*

### **Brouillade d'œufs parfumé à la truffe**

Truffle flavoured scrambled egg

Ou/or

### **Brunoise de céleri, pommes vertes et noix, sauce légère à l'orange**

Celery, green apple and nut salad, light orange sauce

\*\*\*

### **Grenadin de veau snacké, jus rustique, endive meunière**

Roasted veal square, reduced jus and endive

Ou/or

### **Dos de cabillaud grillé à la grenobloise,**

### **Écrasée de pommes de terre à l'huile vierge**

Grenobloise style grilled cod fish, mashed potatoes and olive oil

\*\*\*

### **Buffet de fromages affinés**

Assortment of mature cheeses

\*\*\*

### **Entremet chocolat praliné, amandes, noisettes**

Chocolate and praline pastry with nuts and almonds

Ou/or

### **Vacherin kiwi, matcha et yaourt**

Vacherin kiwi and yogurt, flavoured with Matcha tea

**65 €**

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

## **DINER DU DIMANCHE**

SUNDAY DINER

### **Amuse-Bouche**

Appetizer

\*\*\*

### **Crème de courgettes**

Zucchini cream soup

\*\*\*

### **Saumon mariné à l'aneth**

Dill marinated salmon

Ou/or

### **Salade de lentilles vertes du Puy, jus de champignons à la coriandre fraîche**

Green lentil salad, fresh coriander mushroom jus

\*\*\*

### **Suprême de pintade retour des Indes, braisé de chou**

Pan-fried guinea fowl, braised cabbage

Ou/or

### **Dos de maigre cuit meunière, sauce au curry doux, poireaux confits**

Meuniere style stone-bass, sweet curry sauce and pickled leeks

\*\*\*

### **Buffet de fromages affinés**

Assortment of mature cheeses

\*\*\*

### **Tiramisu au café**

Coffee Tiramisu

Ou/or

### **Forêt noir revisitée**

Black forest

**65 €**