

# 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-crusted 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 €**

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

# **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 €**