

# Restaurant La Table du Taj-I Mah

## LES ENTREES / STARTERS

**Terrine de foie gras de canard maison,  
Chutney de fruits et toasts chauds** 33€  
*Duck foie gras on toast, seasonal fruit chutney*

**Œuf parfait cuit à 64°, espuma champignons  
Matignon de légumes racines** 26€  
*64° egg, mushroom emulsion, root vegetables*

**Langoustines nacrées à cœur, mousseline de céleri, citron confit** 38€  
*Roasted king prawns, celery mousse and preserved lemon*

**Gnocchi de pommes de terre  
Méli-mélo de champignons forestiers** 28€  
*Potato gnocchi, pan-fried wild mushrooms*

## LES POISSONS / FISH DISHES

**Bar de pêche de petit bateau en peau croustillante  
Fenouil confit et purée de pommes de terre au beurre demi - sel** 38€  
*Wild seabass, preserved fennel and mashed potatoes*

**Noix de Saint-Jacques juste saisies  
Croustillant de poireaux et beurre aux agrumes** 35€  
*Pan - fried scallops, leek tart and citrus fruits butter sauce*

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

**Daurade royale cuite entière au four  
Thym et citron confit (pour 2 personnes/ For 2 persons)  
Garniture du moment** 70€  
*Whole sea bream, thyme and preserved lemon side of the day*

## LES VIANDES / MEAT DISHES

**Carré d'agneau de Savoie rôti, jus au thym frais** 35€  
*Légumes glacés, compotée d'olives noires et ail noir*  
*Roasted Savoie lamb chop, glazed vegetables*  
*Reduced thyme "jus", black Riviera olives and black garlic*

**Magret de canard IGP Sud-Ouest cuit en Rossini, sauce morilles** 35€  
*Purée de pommes de terre et légumes du jour*  
*Rossini style South West duck magret, morel sauce*  
*Mashed potatoes and today's 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 peppercorn sauce*  
*Savoyard baked potatoes*

**SUPPLEMENT ROSSINI/FOIE GRAS EXTRA** 10€

**Côte de Bœuf Simmental grillée (1kg pour 2 personnes)** 94€  
*Gratin de pommes de terre savoyard*  
*Sauce aux morilles ou sauce au poivre au choix*  
*Grilled prime beef rib, morel or peppercorn sauce*  
*Savoyard baked potatoes*

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

**LE BAL DES DOUCEURS à commander à l'avance**  
**A WALTZ OF TREATS to order in advance**

**Charlotte aux framboises, compotée de fruits rouges** 15€  
*Raspberry charlotte, red fruit stew*

**Snicker's façon entremet** 12€  
**Chocolat, caramel, cacahuètes**  
*Chocolate, caramel, peanuts*

**Farandole de sorbets et glaces & fruits frais** 10€  
*Myrtille, vanille, caramel au beurre salé*  
**Ice cream sundae selection**  
*Blueberry, vanilla, salted butter caramel*

**Tiramibreizh** 12€  
**Sablé Breton, caramel au beurre salé, crème mascarpone, pommes**  
*Breton shortbread, salted butter caramel, mascarpone cream, apples*

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

**90 €**

**MENU DEGUSTATION - TASTING MENU**

**Amuse-Bouche - Appetizer**

\*\*\*

**Terrine de foie gras de canard maison,  
Chutney de fruits et toasts chauds**  
*Duck foie gras on toast, seasonal fruit chutney*

**Ou/Or**

**Œuf parfait cuit à 64°, espuma champignons  
Matignon de légumes racines**

*64° egg, mushroom emulsion, root vegetables*

\*\*\*

**Noix de Saint-Jacques juste saisies  
Croustillant de poireaux et beurre aux agrumes**  
*Pan – fried scallops, leek tart and citrus fruit butter sauce*

**Ou/or**

**Carré d'agneau de Savoie rôti, jus au thym frais  
Légumes glacés, compotée d'olives noires et ail noir**  
*Roasted Savoie lamb chop, glazed vegetables  
Reduced thyme "jus", black Riviera olives and black garlic*

\*\*\*

**Buffet de fromages affinés - Assortment of mature cheeses**

\*\*\*

**Snickers façon entremet  
Chocolat, caramel, cacahuètes**  
*Snickers-style cake, chocolate, caramel, peanuts*

**Ou/Or**

**Tiramibreizh**

**Sablé Breton, caramel au beurre salé, crème mascarpone, pommes**  
*Breton shortbread, salted butter caramel, mascarpone cream, apples*

**20 €**

**MENU ENFANT KIDS MENU**

**Pâtes Bolognaise - Bolognese pasta**

**Ou/Or**

**Hamburger steak haché 120 grs, Nuggets poulet,  
Blanc de Volaille, Steak haché poêlé,  
Accompagnés au choix de frites, légumes du jour ou de riz**  
*Pan-fried hamburger or chicken nuggets, with French fries, rice, or vegetables of the day*

\*\*\*

**Glace enfant - Children's ice cream**

## **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**

#### **Feuilleté de chèvre chaud au miel, Salade à l'huile d'olive et balsamique réduit**

*Goat cheese feuilleté, salad with olive oil and balsamic vinegar*

\*\*\*

#### **Filet de bar poêlé, beurre nantais, mousseline de petits pois et carottes**

*Pan-fried sea bass, white butter sauce, mashed peas and carrots*

**Ou/or**

#### **Carré de porc de Rhône - Alpes rôti, jus réduit au Porto Ecrasé de pommes de terre truffé**

*Roasted pork rack, reduced Port juice and truffled mashed potatoes*

\*\*\*

#### **Buffet de fromages affinés**

*Assortment of mature cheeses*

\*\*\*

#### **Financier aux speculoos, mousse banane et glaçage kiwi**

*Speculoos financier cake, banana mousse and kiwi icing*

**Ou/or**

#### **Millefeuille glacé à la vanille**

*Iced vanilla "Mille-Feuille"*

**70 €**

*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, guacamole au wasabi**

*Tuna tataki with wasabi flavoured guacamole*

**Ou/or**

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

*Celery, green apple and walnut salad, light orange sauce*

\*\*\*

**Suprême de volaille jaune de nos régions  
Cuit 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 blanc,  
Purée de brocolis et tuile au bacon**

*Grilled salmon fillet, white wine butter sauce, mashed broccoli and bacon tile*

\*\*\*

**Buffet de fromages affinés**

*Assortment of mature cheeses*

\*\*\*

**Fondant au chocolat, cœur coulant chocolat blanc et framboises**

*Chocolate « fondant », runny white chocolate center with raspberries*

**Ou/or**

**Gâteau Mont Blanc aux marrons et cassis**

*Mont Blanc cake, chestnut and blackberries*

**70 €**

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

## **DINER DU MERCREDI**

### **WEDNESDAY DINER**

#### **Amuse-Bouche**

*Appetizer*

\*\*\*

#### **Crème Crécy**

*Creamy carrot soup*

\*\*\*

#### **Œuf cuisson parfaite 64 ° et son espuma aux champignons de Paris**

*64° egg with mushrooms emulsion*

**Ou/or**

#### **Pissaladière aux oignons confits, salade de pousses d'épinards**

*Glazed onion pissaladière, spinach shoot salad*

\*\*\*

#### **Faux - filet de bœuf de nos régions cuit au sautoir, Gratin de pommes de terre, Sauce aux champignons des bois**

*Pan-fried beef strip loin, baked potatoes and mushroom sauce*

**Ou/or**

#### **Filet d'Omble chevalier cuit meunière, Taillerins aux cèpes et son jus de veau**

*Arctic char "à la meunière", Savoy pasta with ceps and veal sauce*

\*\*\*

#### **Buffet de fromages affinés**

*Assortment of mature cheeses*

\*\*\*

#### **Tartelette au citron meringuée**

*Lemon meringue tart*

**Ou/or**

#### **Entremet Gianduja et noisettes, glaçage Rocher**

*Gianduja and hazelnut dessert, Rocher icing*

**70 €**

*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**

*Comté cheese ravioli with thyme butter*

**Ou/or**

**Poireaux vinaigrette aux noix**

*Leeks, with walnut vinaigrette*

\*\*\*

**Magret de canard grillé, jus au miel, épinards frais tombés au beurre,  
purée de patates douces au lait de coco et vanille**

*Grilled duck magret, honey sauce, pan-fried spinach and sweet potato sweet  
with coconut milk and vanilla*

**Ou/or**

**Gambas grillées, risotto au parmesan**

*Grilled prawns, parmesan risotto*

\*\*\*

**Buffet de fromages affinés**

*Assortment of mature cheeses*

\*\*\*

**Panna cotta vanillée et gelée de kiwi**

*Vanilla panna cotta with kiwi jelly*

**Ou/or**

**Entremet abricot et noix de coco, croustillant praliné**

*Apricot and coconut dessert, praline biscuit*

**70 €**

## **DINER DU VENDREDI**

### **FRIDAY DINER**

#### **Amuse-Bouche**

*Appetizer*

\*\*\*

#### **Crème Parmentière**

*Potato cream soup*

\*\*\*

#### **Salade landaise au foie gras de canard maison**

*Home made duck foie gras landaise salad*

**Ou/or**

#### **Œuf mayonnaise revisité**

*Revisited egg mayonnaise*

\*\*\*

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

*Roasted veal medallion, reduced jus and endive*

**Ou/or**

#### **Filet de daurade royale grillé, sauce arrabiata et piperade confite**

*Grilled sea bream fillet, spicy tomato sauce, candied piperade*

\*\*\*

#### **Buffet de fromages affinés**

*Assortment of mature cheeses*

\*\*\*

#### **Saint - Honoré à la vanille et au caramel**

*Vanilla and caramel Saint-Honoré cake*

**Ou/or**

#### **Forêt noire traditionnelle**

*Traditional Black forest*

**70 €**

## **DINER DU SAMEDI**

### **SATURDAY DINER**

#### **Amuse-Bouche**

*Appetizer*

\*\*\*

#### **Crème de potimarrons**

*Pumpkin squash soup*

\*\*\*

#### **Méli-mélo savoyard, caïon et diots fumés**

*Savoy special: marinated and stewed pork with smoked Savoy sausages*

**Ou/or**

#### **Gnocchis frais aux champignons**

*Fresh gnocchi with mushrooms*

\*\*\*

#### **Epaule d'agneau cuite à basse température, Polenta savoyarde aux légumes, jus au thym**

*Slow-cooked Lamb shoulder, Savoyard vegetable polenta, thyme juice*

**Ou/or**

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

\*\*\*

#### **Financier nougat – noisettes, ganache au chocolat au lait**

*Nougat flavoured financier cake, milk chocolate ganache*

**Ou/or**

#### **Éclair au citron et myrtilles**

*Lemon and blueberry éclair*

**70 €**

## **DINER DU DIMANCHE**

### **SUNDAY DINER**

#### **Amuse-Bouche**

*Appetizer*

\*\*\*

#### **Crème de pois cassés et lardons**

*Creamy split pea and bacon soup*

\*\*\*

#### **Saumon mariné à l'aneth**

*Dill marinated salmon*

**Ou/or**

#### **Toast de caviar d'aubergine, concassé de tomates, graines de courge**

*Eggplant on toast, crushed tomatoes, pumpkin seeds*

\*\*\*

#### **Suprême de pintade au jus court, braisé de chou**

*Pan-fried guinea fowl, braised cabbage*

**Ou/or**

#### **Dos de Maigre, sauce au curry doux, poireaux confits**

*Stone-Bass, sweet curry sauce and pickled leeks*

\*\*\*

#### **Buffet de fromages affinés**

*Assortment of mature cheeses*

\*\*\*

#### **Entremet pistache–chocolat blanc, crémeux passion**

*Pistachio and white chocolate cake, passion fruit cream*

**Ou/or**

#### **Tarte aux pommes revisitée**

*Revisited apple tart*

**70 €**