

La Table d'Armante

RESTAURANT

Chef exécutif - Fabien Laprée
Chef pâtissier - Gauthier Chaffard

Les Entrées

LE BEAUFORT DES ROCHES FLEURIES 26 €
En agnolottis, oignons doux des Cévennes et truffes Mélanosporum
Beaufort cheese in agnolottis, sweet onions and tender herbs

LE TOURTEAU DE ROSCOFF 34 €
Rafraîchi au pamplemousse rose et avocat
Roscoff crab, refreshed with pink grapefruit and avocado

Au Jardin - Les entrées vegan peuvent-être déclinées en plat

LE CHOU FLEUR ET LA NOIX DE COCO 24 €
Rôtis, en variation de couleurs et textures
Variation of roasted cauliflower and coconut

LES CUCURBITACÉES ET LA CHÂTAIGNE 24 €
En mille-feuille, crémeux parfumé à l'orange
Millefeuille of creamy cucurbits and chestnut with orange flavor

Du Lac à L'Océan

LA TRUITE DE LA MAISON MURGAT 36 €
Endive de Savoie, safran de Draillant et kumquat
The Murgat House trout, Savoy chicory, Draillant saffron and kumquat

LES SAINT-JACQUES DE DIEPPE 38 €
Rôties à l'unilatérale, l'huître cocktail de la maison Amélie, crémeux de céleri et pomme Granny Smith
Dieppe scallops, roasted on one side, Amélie's cocktail oyster, creamy celery and Granny Smith apple

Entre Vallée et Montagne

LA VOLAILLE DE BRESSE 40 €
Associée à la gambas, gnocchis de butternut, jus terre et mer
Bresse poultry, combined with king prawns, butternut gnocchi, sauce in two textures

LE CHEVREUIL 42 €
Cuit au sautoir, pommes de terre Agria, truffes Mélanosporum, sauce poivrade
Sautéed roe deer, Agria potatoes, Melanosporum truffles, pepper sauce

À la Ferme

LE BLEU DE BONNEVAL 14 €
De la ferme des Roches Fleuries associé au coing et aux douces épices
The Roches Fleuries Farm Bonneval blue cheese and quince

NOTRE CHARIOT DE FROMAGES 19 €
Sélection de fromages de la vallée
Selection of cheeses from the valley

Gourmandises

MONT-BLANC 17 €
Sorbet et réduction de Mandarine Mikan et huile d'olives de Nyons
Mikan Mandarin sorbet and reduction with olive oil from Nyons

L'AGRUME 17 €
En marmelade, meringue moelleuse, crémeux au yuzu et croustillant au shiso vert
The citrus fruit in marmalade, soft meringue, creamy yuzu and crispy green shiso

LE SOUFFLÉ 19 €
Poire Muscovado, façon Bourdaloue et sorbet poire
Bourdaloue style soufflé, Muscovado pear, and pear sorbet

L'EXOTIQUE 16 €
Légèreté de Rooibos des vahinés, sorbet passion
Exotic, light Rooibois with vanilla, passion fruit sorbet

Menu Découverte

- 49 € -

PRÉMICES SALÉES

Salty appetizers, to awaken your senses...

ROYALE DE FOIE GRAS DE CANARD,
Écume à la châtaigne et mouillette aux
champignons acidulés

Royale of duck foie gras,

Chestnut mousse and acidic mushroom mouillette

BALLOTINE DE VOLAILLE DE BRESSE,
Petits légumes d'hivers, Sauce Albufera

Ballotine of Bresse poultry,

Winter vegetables, Albufera sauce

LE BLEU DE BONNEVAL

De la ferme des Roches Fleuries associé au coing
et aux douces épices

*The Roches Fleuries Farm Bonneval blue cheese
and quince*

LE CHOCOLAT GUANAJA 70%,

Caramel onctueux et fleur de Sel

Guanaja Chocolate 70%,

Creamy caramel and fleur de Sel

DOUCEURS SUCRÉES

Sweet selection

Menu Dégustation

- 95 € -

PRÉMICES SALÉES

Salty appetizers, to awaken your senses...

MISE EN BOUCHE

LE BEAUFORT DES ROCHES FLEURIES
En agnolottis, oignons doux des Cévennes et
truffes Mélanosporum

*Beaufort cheese in agnolottis, sweet onions and
tender herbs*

LA TRUITE DE LA MAISON MURGAT

Endive de Savoie, safran de Draillant et kumquat

*The Murgat House trout, Savoy chicory,
Draillant saffron and kumquat*

LA VOLAILLE DE BRESSE

Associée à la gambas, gnocchis de butternut, jus
terre et mer

*Bresse poultry, combined with king prawns,
butternut gnocchi, sauce in two textures*

LE BLEU DE BONNEVAL

De la ferme des Roches Fleuries associé au coing
et aux douces épices

The Roches Fleuries Farm Bonneval blue cheese

PRÉ-DESSERT

L'AGRUME

En marmelade, meringue moelleuse,
crémeux au yuzu et croustillant au shiso vert

*The citrus fruit in marmalade, soft meringue,
creamy yuzu and crispy green shiso*

DOUCEURS SUCRÉES

Sweet selection

Menu Prestige

- 115 € -

PRÉMICES SALÉES

Salty appetizers, to awaken your senses...

MISE EN BOUCHE

LE TOURTEAU DE ROSCOFF

Rafraîchi au pamplemousse rose et avocat

*The Roscoff crab, refreshed
with pink grapefruit and avocado*

LA SAINT-JACQUES DE DIEPPE

Rôtie à l'unilatérale, l'huître cocktail de la Maison
Amélie, crémeux de céleri et pomme Granny Smith

*The Dieppe Scallops roasted on one side, Amélie's
cocktail oyster, creamy celery and Granny Smith apple*

LE CHEVREUIL

Cuit au sautoir, pommes de terre Agria,
truffes Mélanosporum, sauce poivrade

*The roe Deer sautéed roe deer, Agria potatoes,
Melanosporum truffles, pepper sauce*

NOTRE CHARIOT DE FROMAGES

Sélection de fromages de la vallée

Selection of cheeses from the valley

PRÉ-DESSERT

MONT-BLANC

Sorbet et réduction de Mandarine Mikan, huile
d'olive de Nyons

*Mikan Mandarin sorbet and reduction,
olive oil from Nyons*

DOUCEURS SUCRÉES

Sweet selection

Les menus sont servis pour l'ensemble de la table, « Découverte » pour les déjeuners uniquement ; « Dégustation » et « Prestige » pour les dîners et le déjeuner du dimanche.

Menus are served for the entire table, "Découverte" for lunches ; "Dégustation" and "Prestige" for dinners and Sunday lunch.

Prix service compris. Tous nos prix sont net en euros et TTC. - All our rates include taxes and service. Prices in Euros