

La Table d'Armante

RESTAURANT



Chef exécutif - Fabien Laprée
Chef pâtissier - Gauthier Chaffard

ENTREES

Le Beaufort des Roches Fleuries

En agnolottis, parfumé aux champignons de Savoie

26 euros



La Saint-Jacques de Dieppe

En chaud et froid, huîtres cocktail et truffes Melanosporum

32 euros

AU JARDIN



L'endive de Savoie

Poire comice, shiso vert et pourpre

26 euros



Le butternut

Aux épices douces et vin rouge

26 euros

Les entrées vegan peuvent-être déclinées en plat

DU LAC A L'OCEAN

La Truite et l'Omble de la maison Murgat

Algues, poireau crayon et pamplemousse

36 euros



Le Bar de ligne

En croûte briochée, chou, coquillages et caviar Krystal

38 euros

ENTRE VALLEE ET MONTAGNE

Le chevreuil d'Alsace

Salsifis, coing et céréales, sauce poivrade aux baies de genièvre

42 euros



Le bœuf d'Aubrac mûré 20 mois

Cerfeuil tubéreux, châtaigne et sauce bordelaise

40 euros



Le phitivier de colvert de chasse

Cuisses confites, foie gras et sauce rouennaise

85 euros/2 pers

À LA FERME

Le chevrotin

Vinaigre de sapin, miel de Savoie

14 euros



Notre chariot de fromages

Sélection de fromages de la vallée

19 euros

GOURMANDISES

Le chocolat caraïbes 66%

Associé à l'orange, glace au potimarron et streusel chocolat
17 euros



La mandarine

Crèmeux Dulcey aux épices douces et carottes des sables
17 euros



Le soufflé

A la poire comice
Aux saveurs d'un vin chaud, sorbet
19 euros



Les agrumes

En différentes textures, légèreté de coco et citron vert
18 euros

MENU DECOUVERTE

59 euros

Prémices salées

Pour éveiller vos sens...



Le raviolo

A la queue de bœuf, bouillon aux petits légumes perlé à l'huile de truffe



Le dos de cabillaud

Cuit nacré, potimarron, gnocchis de châtaigne et sauce Maltaise



Le cheesecake exotique



Les douceurs sucrées

Servi pour l'ensemble de la table et uniquement pour le déjeuner

MENU DEGUSTATION

95 euros

Prémices salées

Pour éveiller vos sens...



Mise en bouche



Le Beaufort des Roches Fleuries

En agnolottis, parfumé aux champignons de Savoie



La Truite et l'Omble de la maison Murgat

Algues, poireau crayon et pamplemousse



Le bœuf de l'Aubrac, mûré 20 mois

Cerfeuil tubéreux, châtaigne et sauce bordelaise



Pré-Dessert



Le chocolat caraïbes 66%

Associé à l'orange, glace au potimarron et streusel cacao



Les douceurs sucrées

Servi pour l'ensemble de la table et uniquement pour le dîner et le déjeuner du lundi et mardi

MENU PRESTIGE

125 euros

Prémices salées

Pour éveiller vos sens...



Mise en bouche



La Saint-Jacques de Dieppe

En chaud et froid, huître cocktail et truffes melanosporum



Le Bar de ligne

En croûte briochée, chou, coquillages et caviar Krystal



Le Chevreuil d'Alsace

Salsifis, coing et céréales, sauce poivrade aux baies de genièvre



Notre chariot de fromages

Sélection de fromages de la vallée



Pré-Dessert



La Mandarine

Crèmeux Dulcey aux épices douces et carottes des sables



Les douceurs sucrées

Servi pour l'ensemble de la table et uniquement pour le dîner

MENU ENFANT

(jusqu'à 12 ans)

Entrées

Œuf dur mayonnaise



Soupe de légumes

Plats

Steak haché



Poisson du moment



Ballotine de poulet de Bresse



Omelette nature ou champignons

En accompagnement au choix : pommes grenaille, purée, légumes, riz, pâtes

Desserts

Moelleux au chocolat



Salade de fruits



Boules de glace vanille ou chocolat