

La Table d'Armante

✂◇ RESTAURANT ◇✂

Avec toute l'équipe du restaurant La Table d'Armante, je souhaite vous proposer une découverte gastronomique qui, je l'espère, vous ravira.

La pêche, les voyages, les explorations dans les bois, sont autant de passions qui me guident et que je souhaite partager à travers ma cuisine.

En les passant au prisme de mes diverses expériences en France ou ailleurs, j'ai à cœur de valoriser les produits savoyards et d'exprimer la richesse du terroir.

Votre voyage gastronomique se poursuivra avec les créations originales de Gauthier Chaffard, le chef pâtissier du restaurant.

THOMAS VONDERSCHER
- CHEF DE CUISINE -



TERROIR DES DEUX SAVOIES

-95 euros-

*Tuile croustillante, gravlax betterave
Tartelette noisette, céleri, œuf de caille
Macaron, brochet, poisson fumé*

Ravioles de fondue savoyarde et Reblochon fermier,
Légumes d'hiver et bouillon à la citronnelle

Féra du Léman en croûte de noix de Grenoble
Longue de Nice confite
Beurre blanc aux œufs lacustres

Bœuf Abondance croustillant,
Foie gras et chou vert,
Jus acidulé à la myrtille

La poire Conférence de Savoie,
Pochée à la Chartreuse jaune,
Châtaignes et meringue

SERVI POUR L'ENSEMBLE DE LA TABLE



TRÉSORS ALPINS

-125 euros-

Tuile croustillante, gravlax betterave
Tartelette noisette, céleri, œuf de caille
Macaron, brochet, poisson fumé

Les poireaux confits des coteaux de Passy,
Mimosa, truffe melanosporum et cressonnière

Ravioles de fondue savoyarde et Reblochon fermier,
Légumes d'hiver et bouillon à la citronnelle

Saint-Jacques de plongée,
Risotto de châtaignes et sabayon vin jaune

Bœuf Abondance croustillant,
Foie gras et chou vert,
Jus acidulé à la myrtille

Chocolat de chez Shouka 60% Tanzanie,
Sorbet infusion à la fève de cacao

SERVI POUR L'ENSEMBLE DE LA TABLE



POUR LES PETITS GOURMETS

Nous vous proposons un menu à 35 euros.
Les suggestions du chef et un dessert.



NOS ARTISANS ET PRODUCTEURS LOCAUX

POISSONS ET VIANDES

Éric Jacquier, pêcheur professionnel, Lugrin (74)

Pisciculture Morel, Jérôme et Maeva Morel, Marlens (74)

Le poulailler de la Chambotte, Aline et David Dimier, Entrelacs (73)

LEGUMES ET FROMAGES

La fruitière du Mont Blanc, Domancy (74)

Ferme des Roches Fleuries, Flavie et Pierre, Saint-Gervais (74)

Les champs des possibles, Guillaume Gibouin, Viuz-en-Sallaz (74)

La ferme de Véroce, Julien Rigole, Saint-Nicolas de Véroce (74)

ÉPICERIE FINE

Le safran de Draillant, Éric et Maryline, Thonon-les-Bains (74)

Miel Pognat, Bastien Pognat, Cordon (74)

La minoterie du Trièves, Fabrice et Sébastien, Clelles (38)

L'épicense, Luc Mignon, Marsolan (32)

Ôlyo, huilerie artisanale, Beaufort (73)

ARTS DE LA TABLE

Granit du Mont Blanc, Bruno et Siméon Laurenzio, Combloux (74)

