

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-

*Tube croustillant, gravlax betterave
Tartelette noisette, céleri, jaune d'œuf confit
Tuile de patate douce, féra marinée*

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

Truite de Marlens en croûte de noix de Grenoble,
Tatin de Butternut,
Sabayon au citron confit

Pintade de la ferme de la Chambotte,
Pressé de légumes oubliés, truffe noire,
Jus crémeux à la chartreuse

Agrumes,
Zéphyr miel et yuzu,
Yaourt glacé citronné

SERVI POUR L'ENSEMBLE DE LA TABLE



TRÉSORS ALPINS

-125 euros-

Tube croustillant, gravlax betterave
Tartelette noisette, céleri, jaune d'œuf confit
Tuile de patate douce, féra marinée

Huître spéciale de Bretagne, pochée dans sa coquille,
Truite de Marlens fumée, vinaigre de sapin

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

Soufflé de brochet du Léman,
Topinambour laqué,
Beurre blanc aux œufs lacustres

Pintade de la ferme de la Chambotte,
Pressé de légumes oubliés, truffe noire,
Jus crémeux à la chartreuse

Chocolat guanaja 70%,
Crème glacée truffe noire,
Noisette caramélisées

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 Pugnât, Bastien Pugnât, 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)

