

RÉVEILLON & NOËL

La Table d'Armante

— RESTAURANT —



Prémices,
pour éveiller votre appétit
Christmas flavors appetizers

Butternut et châtaignes,
en différentes textures
Pumpkin and chestnut mise en bouche

Foie gras de canard,
jambon de Savoie et truffe Melanosporum
Duck foie gras, Savoy ham and truffle

Homard breton,
confit au beurre salé, panais et citron Meyer,
jus en quintessence
Lobster from Brittany preserved in salted butter, parsnip and lemon, juice

Poularde de Bresse,
en croûte de céréales, pommes de terre et champignons de Savoie,
sauce au champagne
Chicken from Bresse region, cereal crust, mushrooms and potatoes, champagne sauce

Chevrotin,
associé à la poire Comice et au vin blanc
Fresh goat cheese, comice pear scented with white wine

Chocolat « Caraïbes » 66%,
en crémeux, crème glacée à la truffe Melanosporum
Chocolate « Caraïbes » 66% creamy entremet, truffle ice cream



145 €



♪ ANIMATION DU RÉVEILLON : LADY C ♪

Dimanche 24 décembre dès 20 heures et lundi 25 décembre dès 12 heures