

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 SAVOIE

95 euros

Croustillant de cochon, rhubarbe
Tartelette noisette, morille
Tuile de patate douce, gardon mariné

Crèmeux de petits pois et menthe,
Glace à l'asperge blanche de l'arc Alpin

Sandre sauvage, carottes nouvelles,
Noix de Grenoble et safran

Pintade de la Chambotte contisée à l'ail des ours,
Gnocchi maison et vin jaune

Café et chocolat de la maison Shouka,
Crème glacée et mousse de lait

SERVI POUR L'ENSEMBLE DE LA TABLE



TRÉSORS ALPINS

125 euros

Croustillant de cochon, rhubarbe
Tartelette noisette, morille
Tuile de patate douce, gardon mariné

Crèmeux de petits pois et menthe,
Glace à l'asperge blanche de l'arc Alpin

Carpaccio de bœuf Abondance, tomme de chèvre,
Jaune d'œuf confit et ail des bois

Brochet de pêche d'Éric Jacquier,
Choux pointu, jus crèmeux aux œufs de brochet fumés, bourgeon d'épicéa

Pintade de la Chambotte contisée à l'ail des ours,
Gnocchi maison et vin jaune

La Mara des bois de Haute-Savoie,
Baba à la sapinette, glace au lait de ferme

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

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)

