

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, Féra fumée
Tartelette noisette, betteraves
Tuile de patate douce, gardon mariné*

Truite de Marlens marinée au Kalamansi,
Crèmeux de panais et poisson fumé par nos soins

Silure du Léman, asperge verte en croûte de noix de Grenoble,
Sabayon au citron confit

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

Agrumes,
Zéphyr miel et yuzu,
Yaourt glacé citronné

SERVI POUR L'ENSEMBLE DE LA TABLE



TRÉSORS ALPINS

-125 euros-

*Tube croustillant, Féra fumée
Tartelette noisette, betteraves
Tuile de patate douce, gardon mariné*

Huître spéciale de Bretagne, pochée dans sa coquille,
Poisson de lac fumé, vinaigre de sapin

Truite de Marlens marinée au Kalamansi,
Crèmeux de panais et poisson fumé par nos soins

Brochet de pêche d'Éric jacquier,
Choux pointu, jus crèmeux aux œufs de brochet

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

Chocolat guanaja 70%,
Crème glacée truffe noire,
Noisettes 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 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)

