

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 au gingembre

Perches du Léman d'Eric Jacquier caramélisées,
Longue de Nice confite,
Beurre blanc aux œufs de poissons

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

Caille de la ferme de la Chambotte,
Poire Comice,
Vinaigrette truffée

Ravioles de fondue savoyarde et Reblochon fermier,
Légumes d'hiver et bouillon au gingembre

Truite de Marlens au feu de bois,
Noix de Grenoble et 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)

