

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 -

Gardons et bourgeons de sapin
Tartelette noisette, radis et truite
Gaufre, sandre et menthe

Féra du Lac Léman d'Éric Jacquier
Marinée à la pomme et mélisse
Crèmeux de fenouil, croustillant de seigle

Écrevisses du Lac
Linguines maison à la verveine fraîche, jaune d'œuf confit au cresson

Pintade de la ferme de la Chambotte
Contisée à l'ail des ours, croustillant de cuisses au foie gras
Morille farcie et vin de Savoie

L'aspérule odorante
Baba rafraîchi au yuzu
Fromage blanc de la ferme des Roches Fleuries

SERVI POUR L'ENSEMBLE DE LA TABLE



TRÉSORS ALPINS

- 125 euros -

Gardons et bourgeons de sapin
Tartelette noisette, radis et truite
Gaufre, sandre et menthe

Poireau confit
Jaune d'œuf fermier de Marin en mimosa et cressonnière

Brochet de pêche d'Éric Jacquier
Chou pointu, beurre blanc aux bourgeons d'épicéa

Pintade de la ferme de la Chambotte
Contisée à l'ail des ours, croustillant de cuisses au foie gras
Morille farcie et vin de Savoie

Fromages sélectionnés par la ferme des Roches Fleuries

La fraise cuisinée « Ducs de Savoie »
Rhubarbe et verveine, sorbet acidulé

SERVI POUR L'ENSEMBLE DE LA TABLE



DES GLACIERS AUX LACS - 75 euros -

Gardons et bourgeons de sapin
Tartelette noisette, radis et truite
Gaufre, sandre et menthe

Féra du Léman d'Éric Jacquier
Marinée à la pomme et mélisse
Crèmeux de fenouil, croustillant de seigle

Pintade de la ferme de la Chambotte
Contisée à l'ail des ours, croustillant de cuisses au foie gras
Morille farcie et vin de Savoie

L'aspérule odorante
Baba rafraîchi au yuzu
Fromage blanc de la Ferme des Roches Fleuries

SERVI UNIQUEMENT POUR LE DEJEUNER ET L'ENSEMBLE DE LA TABLE



POUR LES PETITS GOURMETS

Nous vous proposons un menu à 35 euros.
Les suggestions du chef et un dessert.

À LA CARTE

Les plats des menus sont disponibles à la carte, sur demande.



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)
Les morilles du lac, Rémy Barraud, Saint-Jorioz (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)

