

La Table d'Armante

RESTAURANT

DÎNER À 4 MAINS

VENDREDI 6 FÉVRIER

avec les chefs **Anthony Carballo** et **Thomas Vonderscher**

Les poireaux confits des côteaux de Passy,
mimosa, truffe Melanosporum et cressonnière

Crevettes bouquets marinées aux saveurs anisées,
caviar vintage de la Maison Sturia

Féra du Léman en croûte de noix,
tatin de longue de Nice et jus crémeux aux œufs lacustres

Filet de bœuf fumé aux copeaux de fûts de Cognac,
jus infusé

Chocolat Shouka, noisettes du Piémont,
truffe noire et crémeux aux saveurs de Cognac

Menu en 5 services : 140 € hors boisson

Uniquement sur réservation au 04 50 78 66 00