

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-

Croustillant de truite fumée
Tartelette noisette et œufs lacustres
Gaufre gardon et charbon végétal

Truite arc-en-ciel de Marlens,
Fumée et marinée par nos soins,
Fenouil et vinaigrette à la pomme

Perche du Léman d'Eric Jacquier,
Tatin de courgettes des côteaux de Passy,
Sauce choron au sapin

Pintade de la ferme de la Chambotte
Contisée à la tomate confite
Girolles et jus aux pruneaux de Passy

La reine des prés,
Crèmeux et fines feuilles de chocolat 70%
Jus aux myrtilles

SERVI POUR L'ENSEMBLE DE LA TABLE



TRÉSORS ALPINS

-125 euros-

Croustillant de truite fumée
Tartelette noisette et œufs lacustres
Gaufre gardon et charbon végétal

Cèpes de montagne,
Potimarron et noisette, jaune d'œuf fermier confit

Brochet de pêche du Léman,
Chou pointu et beurre blanc aux œufs de poissons et herbes de montagne

Pintade de la ferme de la Chambotte
Contisée à la tomate confite
Girolles et jus de pruneau de Passy

Fromages sélectionnés par la ferme des Roches Fleuries

La framboise,
Fève de Tonka et meringue moelleuse

SERVI POUR L'ENSEMBLE DE LA TABLE



DES GLACIERS AUX LACS

-75 euros-

Croustillant de truite fumée
Tartelette noisette et œufs lacustres
Gaufre gardon et charbon végétal

Truite arc-en-ciel de Marlens,
Fumée et marinée par nos soins,
Fenouil et vinaigrette à la pomme

Pintade de la ferme de la Chambotte
Contisée à la tomate confite
Girolles et jus aux pruneaux de Passy

La reine des prés,
Crèmeux et fines feuilles de chocolat 70%
Jus aux myrtilles

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.



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 Laurentio, Combloux (74)

