

La Table d'Armante

RESTAURANT



Chef exécutif - Fabien Laprée
Chef pâtissier - Gauthier Chaffard

ENTREES

Le Beaufort des Roches Fleuries

Agnolottis en impression d'oxalis, consommé d'oignons des Cévennes rôtis

26 euros



La langoustine des côtes bretonnes

Blanc-manger de pinces, premières fraises Gariguettes, petits pois et menthe

30 euros

AU JARDIN



La betterave

Jardin de couleurs, baies rouges et basilic

24 euros



L'artichaut Macau

Cuit en Barigoule, poivrade farcis et olives de Nyons

26 euros

Les entrées vegan peuvent-être déclinées en plat

DU LAC A L'OCEAN

La Féra du lac Léman

Cresson de fontaine, champignons des sous-bois et noisettes

36 euros



Le Saint-Pierre

Nacré, carottes des sables confites,
Jus de bouillabaisse en infusion de carvi et herbes sauvages

38 euros

ENTRE VALLEE ET MONTAGNE

Le veau du massif de la Chartreuse

Rôti au beurre, fricassée de ris de veau, artichaut et truffes d'été

36 euros



Le Pigeon Excellence Miéral

Betteraves laquées, baies rouges
Jus aigre doux au vinaigre de framboise

40 euros

À LA FERME

"La Palouze"

Associé à l'épicéa et Reblochon

14 euros



Notre chariot de fromages

Sélection de fromages de la vallée

19 euros

GOURMANDISES

Le café de chez Shoukâ

Crèmeux Dulcey, tuile chocolat, légèreté de lait au caramel

17 euros



Le vacherin aux fraises

Meringue moelleuse et croustillante, basilic et hibiscus

17 euros



Le soufflé

Aux myrtilles, violettes cristallisées

Glace au yaourt de la ferme des Roches Fleuries

19 euros



Le chocolat Guanaja 70%

Cerises Burlat en confit et sorbet

19 euros



Framboise sapin

Légèreté de Rooibos

16 euros

MENU DECOUVERTE

49 euros

Prémices salées

Pour éveiller vos sens...



L'œuf bio

Mollet, fricassée des sous-bois, émulsion à l'huile de noisette



La ballotine de volaille de Bresse

Carottes des sables glacées au jus, sauce Diable



"La Palouze"

Associé à l'épicéa et Reblochon



Le chocolat Guanaja 70%

Cerises Burlat en confit et sorbet



Les douceurs sucrées

Servi pour l'ensemble de la table et uniquement pour le déjeuner

MENU DEGUSTATION

95 euros

Prémices salées

Pour éveiller vos sens...



Mise en bouche



Le Beaufort des Roches Fleuries

En agnolottis en impression d'oxalis, consommé d'oignons des Cévennes rôtis



La Féra du lac Léman

Cresson de fontaine, champignons des sous-bois et noisettes



Le veau du massif de la Chartreuse

Rôti au beurre, fricassée de ris de veau, artichaut et truffes d'été



"La Palouze"

Associé à l'épicéa et Reblochon



Pré-Dessert



Le vacherin aux fraises

Meringue moelleuse et croustillante, basilic et hibiscus



Les douceurs sucrées

Servi pour l'ensemble de la table et uniquement pour le dîner et le déjeuner du dimanche

MENU PRESTIGE

115 euros

Prémices salées

Pour éveiller vos sens...



Mise en bouche



La langoustine des côtes bretonnes

Blanc-manger de pinces, premières fraises Gariguettes, petits pois et menthe



Le Saint-Pierre

Nacré, carottes des sables confites,
Jus de bouillabaisse en infusion de carvi et herbes sauvages



Le Pigeon Excellence Miéral

Betteraves laquées, baies rouges et jus aigre doux au vinaigre de framboise



Notre chariot de fromages

Sélection de fromages de la vallée



Pré-Dessert



Le café de chez Shoukâ

Crèmeux Dulcey, tuile chocolat, légèreté de lait au caramel



Les douceurs sucrées

Servi pour l'ensemble de la table et uniquement pour le dîner et le déjeuner du dimanche

MENU ENFANT

25 euros

(jusqu'à 12 ans)

Entrées

Œuf dur mayonnaise



Salade Caesar



Soupe de légumes

Plats

Steak haché



Poisson du moment



Ballotine de poulet de Bresse



Omelette nature ou champignons

En accompagnement au choix : pommes grenaille, purée, légumes, riz, pâtes

Desserts

Moelleux au chocolat



Salade de fruits



Boules de glace vanille ou chocolat