

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

Tomate confite au citron vert, melon, pastèque et coriandre fraîche
Tartare de tomates, gaspacho de green zébra, frappé au citron vert et coriandre

32 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

Cuite nacrée, en croute de noisette et sa quenelle,
fricassée de girolles et cresson de fontaine

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 cochon de Haute-Savoie

Rôti au sautoir, poitrine confite, céleri rave,
amande douce et cerises Burlat

36 euros



Le Pigeon Excellence Miéral

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

40 euros

À LA FERME

Le chèvre de la Ferme des Roches Fleuries

Assaisonné comme une cervelle de Canut,
condiment de figue au vin rouge acidulé

14 euros



Notre chariot de fromages

Sélection de fromages de la vallée

19 euros

GOURMANDISES

L'abricot

Mousse de lait d'amande, croustillant praliné et glace à la reine des près

17 euros



Le chocolat Jivara 40%

Glace au safran de Draillant et miel de Haute-Savoie

17 euros



Le melon Charentais

Jus et granité rafraîchi à l'agastache

16 euros



Le soufflé à la framboise et au sapin

Glace au fromage de chèvre et citron noir d'Iran

19 euros

MENU DECOUVERTE

49 euros

Prémices salées

Pour éveiller vos sens...



Mise en bouche



Le pain de truite saumonée

Bisque mousseuse aux crustacés,
prunes et pousses de salades aux fleurs de la région



Le bœuf Aubrac mûré

Paleron de bœuf braisé, carottes confites,
sauce Maturini et beurre « café de Paris »



Le chèvre de la Ferme des Roches Fleuries

Assaisonné comme une cervelle de Canut,
condiment de figue au vin rouge acidulé



Le chocolat Guanaja 70%

Crème cuite à la liqueur de Chartreuse, streusel et sorbet cacao



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

Cuite nacrée, en croute de noisette et sa quenelle,
fricassée de girolles et cresson de fontaine



Le cochon de Haute-Savoie

Rôti au sautoir, poitrine confite, céleri rave,
amande douce et cerises Burlat



Le chèvre de la Ferme des Roches Fleuries

Assaisonné comme une cervelle de Canut,
condiment de figue au vin rouge acidulé



Pré-Dessert



Le chocolat Jivara 40%

Glace au safran de Drailant et miel de Haute-Savoie



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

Tomate confite au citron vert, melon, pastèque et coriandre fraîche
Tartare de tomates, gaspacho de green zébra, frappé au citron vert et coriandre



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



L'abricot

Mousse de lait d'amande, croustillant praliné et glace à la reine des près



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