

La Table d'Armante

RESTAURANT



Chef exécutif - Fabien Laprée
Chef pâtissier - Gauthier Chaffard

ENTREES

Le Beaufort des Roches Fleuries

En agnolottis, parfumé aux champignons de Savoie
26 euros



La Saint-Jacques de Dieppe

En chaud et froid, huîtres cocktail et truffes Melanosporum
32 euros

AU JARDIN



L'endive de Savoie

Poire comice, shiso vert et pourpre
26 euros



Le Butternut

Aux épices douces et vin rouge
26 euros

Les entrées vegan peuvent-être déclinées en plat.

DU LAC A L'OCEAN

La Truite et l'Omble de la maison Murgat

Algues, poireau crayon et pamplemousse

36 euros



Le Bar de ligne

En croûte briochée, chou, coquillages et caviar Krystal

44 euros

ENTRE VALLEE ET MONTAGNE

Le chevreuil d'Alsace

Salsifis, coing et céréales, sauce poivrade aux baies de genièvre

42 euros



Le bœuf d'Aubrac mûré 20 mois

Cerfeuil tubéreux, châtaigne et sauce bordelaise

40 euros



La pithiviers de colvert de chasse

Cuisses confites, foie gras et sauce rouennaise

85 euros/2 pers

À LA FERME

Notre chariot de fromages
Sélection de fromages de la vallée
19 euros

GOURMANDISES

Le chocolat guanaja 70%
Caramel et rhum brun, banane flambée, sorbet ananas
17 euros

La pomme verte
Associée au shiso, riz soufflé caramélisé et crème légère
17 euros

Le soufflé
A la poire comice et poiré, sorbet poire et thé noir
19 euros

Les agrumes
En calissons, streusel praliné et citron vert
18 euros

MENU DECOUVERTE

59 euros

Prémices salées

Pour éveiller vos sens...



Le raviolo

A la queue de bœuf, bouillon aux petits légumes perlé à l'huile de truffe



Le dos de cabillaud

Cuit nacré, potimarron, gnocchis de châtaigne et sauce Maltaise



Le vacherin mandarine

Meringue et crème de marrons



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, parfumé aux champignons de Savoie



La Truite et l'Omble de la maison Murgat

Algues, poireau crayon et pamplemousse



Le bœuf de l'Aubrac, mûré 20 mois

Cerfeuil tubéreux, châtaigne et sauce bordelaise



Pré-Dessert



Le chocolat guanaja 70%

Caramel et rhum brun, banane flambée, sorbet ananas



Les douceurs sucrées

Servi pour l'ensemble de la table et uniquement pour le dîner.

MENU PRESTIGE

125 euros

Prémices salées

Pour éveiller vos sens...



Mise en bouche



La Saint-Jacques de Dieppe

En chaud et froid, huître cocktail et truffes melanosporum



Le Bar de ligne

En croûte briochée, chou, coquillages et caviar Krystal



Le Chevreuil d'Alsace

Salsifis, coing et céréales, sauce poivrade aux baies de genièvre



Notre chariot de fromages

Sélection de fromages de la vallée



Pré-Dessert



Les agrumes

En calissons, streusel praliné et citron vert



Les douceurs sucrées

Servi pour l'ensemble de la table et uniquement pour le dîner.

MENU ENFANT

25 euros

(jusqu'à 12 ans)

Entrées

Œuf dur mayonnaise



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