

La Table d'Armante

>◇ RESTAURANT ◇<



Chef exécutif - Fabien Laprée
Chef pâtissier - Gauthier Chaffard



LE CAVIAR DE LA MAISON KAVIARI

Caviar Kristal 50g

Le caviar Kristal développe des saveurs riches d'amande fraîche et se décline sur des notes miellées et florales. Il possède des grains compacts dans les tons vert olive à doré

175 euros

Le caviar est servi avec du pain de seigle et crème fraîche

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 végans 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 maturé 20 mois

Persil racine, châtaigne et sauce bordelaise

40 euros

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

Persil racine, 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 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 uniquement pour le dîner

MENU ENFANT

(jusqu'à 12 ans)

25 euros

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