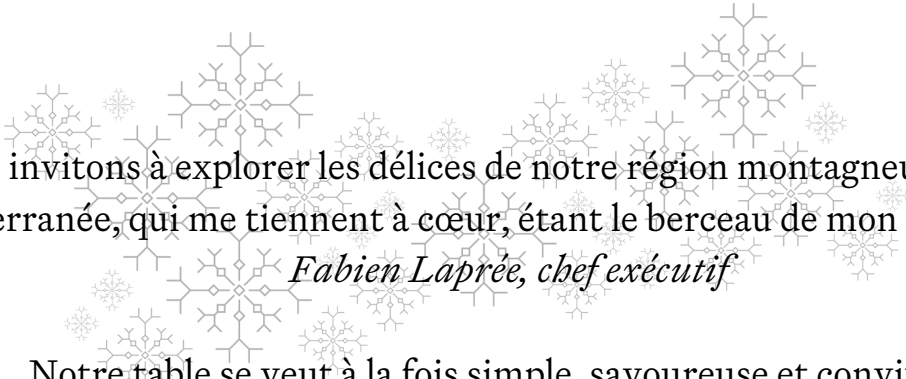


La Table d'Armante

RESTAURANT



Nous vous invitons à explorer les délices de notre région montagnaise ainsi que ceux de la méditerranée, qui me tiennent à cœur, étant le berceau de mon parcours culinaire.

Fabien Laprée, chef exécutif

Notre table se veut à la fois simple, savoureuse et conviviale.

Fabien Laprée – chef exécutif
Gauthier Chaffard – chef pâtissier
Et leurs équipes

ENTREES

Le beaufort des Roches Fleuries,

En agnolotti, artichaut et truffe d'été

*Beaufort from the Roches fleuries farm, wood sorrel printed agnolottis stuffed
with artichokes and summer truffle*

30 euros

Le maquereau,

A la façon d'une pissaladière, oignons des Cévennes, beurre demi-sel,

Feuilleté à l'olive taggiasche

*Fine onion tart with maquerel, salted butter,
puff pastry with "taggiasche" olives*

32 euros

AU JARDIN

La betterave rouge,

Cuit en croute de sel et poivre Voatsiperifery, menthe, agastache,

Coulis glacé à la façon d'un borsch

*Salted crust beetroot scented with pepper from Madagascar,
mint and agastache served with a cold broth*

30 euros



Le petit pois,

Citron confit, tomate noire de Crimée, basilic et pignons de pin

Accompagné d'une socca comme en Provence

*Green peas with preserved lemon, black tomatoe,
basil and pine nuts served with socca bread*

32 euros

Les entrées véganes peuvent-être déclinées en plat.

DU LAC A L'OCEAN

La truite de la maison Murgat,

En pain de poisson, champignons de Savoie,
cresson de fontaine parfumé à l'huile de noisette

*Locally sourced trout from Murgat,
like a terrine, mushrooms, wild watercress, hazelnut oil*

46 euros

Le homard bleu,

Légumes provençaux et semoule orientale,
Jus aux épices tajine en infusion de coriandre fraîche

*Blue lobster, summer vegetables and oriental semolina,
spicy juice infused with fresh coriander*

54 euros

ENTRE VALLEE ET MONTAGNE

Le cochon du mont Charvin,

Rôti lentement aux aromates, céleri rave et amande douce,

Jus parfumé à l'Amaretto

*Slowly cooked pork from Charvin hill, almond and celeriac,
juice scented with Amaretto liquor*

48 euros

L'agneau de Sisteron,

Fumé, asperges vertes

Jus en quintessence infusé à la sarriette

*Smoked lamb from Sisteron region, green asparagus,
juice infused with savory*

54 euros

À LA FERME

Notre chariot de fromages

Sélection de fromages de la vallée

Our cheese trolley, selection of cheeses from the valley

21 euros

GOURMANDISES

Le café de chez Shoukâ,

Aux saveurs d'un tiramisu, infusé à froid, Crèmeux au chocolat Guanaja 70%

Like a tiramisu made with coffee from Shouka house, Guanaja 70% chocolate

21 euros

La fraise Gariguette,

Associé à la rhubarbe, crème légère à la verveine et thé noir aux fruits rouges

Strawberry and rhubarb, verbena and black tea light cream

21 euros

Le soufflé au rhum blanc,

Sorbet au citron vert et menthe

Rum soufflé, lime and mint sorbet

24 euros

La cerise Burlat,

Pochée, marinade acidulée au sureau et herbes fraîches

Poached Burlat cherry, edelflower and fresh herbs

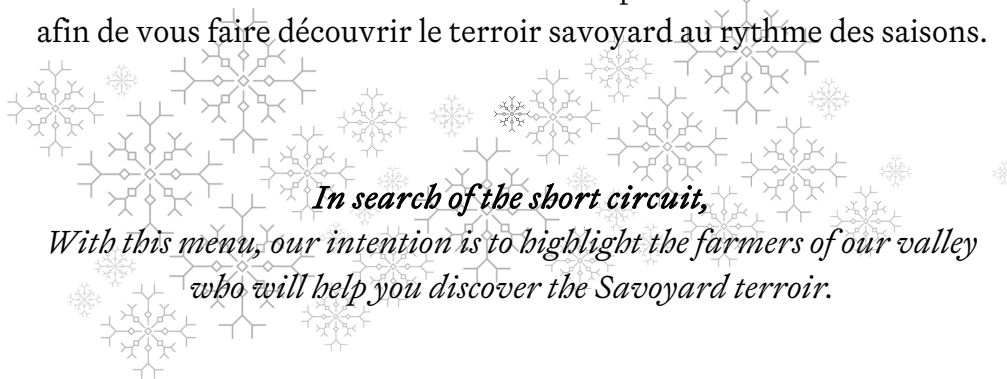
21 euros

PRODUCTEURS

59 euros



A la recherche du circuit court,
A travers ce menu, entrée plat et dessert,
notre intention est de mettre en avant les producteurs de nos vallées
afin de vous faire découvrir le terroir savoyard au rythme des saisons.



In search of the short circuit,
With this menu, our intention is to highlight the farmers of our valley
who will help you discover the Savoyard terroir.

Servi uniquement pour le déjeuner
Only for lunch

MONTAGNES

95 euros

Prémices salées

Pour éveiller votre curiosité...
Appetizers, to awaken your senses...

Mise en bouche

Le beaufort des Roches Fleuries

En agnolottis, artichaut et truffe d'été
*Beaufort from the Roches fleuries farm, wood sorrel printed agnolottis stuffed
with artichokes and summer truffle*

La truite de la maison Murgat

En pain de poisson, champignons de Savoie, cresson de fontaine parfumé à l'huile de noisette
*Locally sourced trout from Murgat,
like a terrine, mushrooms, wild watercress, hazelnut oil*

Le cochon du mont Charvin

Rôti lentement aux aromates, céleri rave et amande douce,
Jus parfumé à l'Amaretto
*Slowly cooked pork from Charvin hill, almond and celeriac,
juice scented with Amaretto liquor*

Pré-Dessert

Le café de chez Shoukâ

Aux saveurs d'un tiramisu, infusé à froid, Crèmeux au chocolat Guanaja 70%
Like a tiramisu made with coffee from Shouka house, Guanaja 70% chocolate

Les douceurs sucrées

Sweet treats

*Servi uniquement pour le dîner et les déjeuners du dimanche
Only for dinner and Sunday lunch*

MEDITERRANEEN

125 euros

Prémices salées

Pour éveiller votre curiosité...
Appetizers, to awaken your senses...

Mise en bouche

Le maquereau,

A la façon d'une pissaladière, oignons des Cévennes et beurre demi-sel
Fine onion tart with maquerel, salted butter, puff pastry with "taggiasche" olives

Le homard bleu,

Légumes provençaux, jus aux épices tajine en infusion de coriandre fraîche
Blue lobster, summer vegetables and oriental semolina, spicy juice infused with fresh coriander

L'agneau de Sisteron

Fumé, asperges vertes à la milanaise, jus à l'olive de Nyons et basilic
Smoked lamb from Sisteron region, green asparagus, juice infused with savory

Notre chariot de fromages

Sélection de fromages
Selection of cheeses from the valley

Pré-Dessert

La fraise Gariguette,

Associé à la rhubarbe, crème légère à la verveine et thé noir aux fruits rouges
Strawberry and rhubarb, verbena and black tea light cream

Les douceurs sucrées

Sweet treats

Servi uniquement pour le dîner et les déjeuners du dimanche
Served only for Sunday's dinner and lunch

MENU ENFANT – KID'S MENU

Jusqu'à 12 ans – up to 12 years-old

25 euros

Entrées – Starters

Œuf dur, mayonnaise

Boiled egg with mayonnaise

Tomates anciennes et mozzarella

Tomatoes and mozzarella

Truite fumée, crème Philadelphia au citron vert

Smoked trout, Philadelphia cream with lime

Plats – Main courses

Steak haché

Chopped steak

Poisson du moment

Fish of the day

Poitrine de volaille fermière

Farmhouse chicken breast

Omelette nature ou champignons

Omelette (plain or with mushrooms)

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

Choice of side dishes : baby potatoes, mashed potatoes, vegetables, rice, pasta

Desserts

Moelleux au chocolat

Chocolate moelleux

Salade de fruits

Fruit salad

Boules de glace vanille ou chocolat

Scoops of vanilla and chocolate ice cream

NOS ARTISANS, PRODUCTEURS ET AGRICULTEURS
OUR CRAFTSMEN, PRODUCERS AND FARMERS

Art de la table – *Culinary art*

Granit du Mont Blanc - Lorenzo – Combloux – 74
Coutellerie - Fernando Ramos – Thiers – 63

Poissons et viands – *Fish and meats*

Léman à l'océan - Christophe et Pierre– Maxilly sur Léman – 74
Pisciculture Charles Murgat – Charles Murgat – Beaufort – 38
Les boucheries des Halles – Stéphane Milleret – Chambéry – 73
La Maison Baud – Florent Marin Lamelet – Villaz – 74
Escargots du pays du Mont Blanc – Maxence et Héloïse – Magland – 74

Légumes et fromages – *Vegetables and cheeses*

La Ferme de Renard – Marie Pierre – Demi-Quartier – 74
Ferme des Roches Fleuries – Flavie Melende – Saint Gervais les Bains – 74
Haute-Savoie fromages – Sallanches – 74
La maison des Champignons – Claire Duc – la Motte Servolex – 73
Jérôme et Nathalie Galis – 84

Divers – *Other*

Le safran de Drailant – Éric et Marylin Schoder – Thonon les Bains – 74
Le miel de montagne - Bastien Pugnât – Cordon – 74
La minoterie du Trièves – Clelles – 38