

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

Victoria Burot – directrice de salle et de sommellerie

Et leurs équipes

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

ENTREES

Le beaufort des Roches Fleuries,
En agnolotti, artichaut et truffe d'été
30 euros

Le maquereau,
A la façon d'une pissaladière, oignons des Cévennes,
feuilleté à l'olive taggiasche
32 euros

AU JARDIN

✓ **La betterave rouge,**
Cuite en croute de sel et poivre Voatsiperifery, menthe,
agastache, coulis glacé à la façon d'un borsch
30 euros

✓ **Le petit pois,**
Citron confit, tomate noire de Crimée, basilic et pignons de pin
32 euros

Les entrées véganes peuvent-être déclinées en plat.

ENTRE LES ALPES ET LA MEDITERRANEE

La truite de la maison Murgat,

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

46 euros

Le homard bleu,

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

54 euros

ENTRE VALLEE ET MONTAGNE

Le cochon du Mont Charvin,

En deux façons, céleri rave et amande douce,
jus parfumé à l'Amaretto

48 euros

L'agneau de Sisteron,

Fumé, petits pois, ail noir
jus en quintessence infusé à la sarriette

54 euros

À LA FERME

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

GOURMANDISES

Le café de chez Shoukâ,

Aux saveurs d'un tiramisu, infusion de reine des prés

21 euros

La fraise,

Associée à l'anis vert, crème légère
et rousquille du Roussillon

21 euros

Le soufflé chaud,

Myrtilles et génépi

24 euros

La cerise,

Marinade acidulée au sureau et herbes fraîches

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.

Servi uniquement pour le déjeuner

MONTAGNE

95 euros

Prémices salées

Pour éveiller votre curiosité...

Mise en bouche

Le beaufort des Roches Fleuries

En agnolotti, artichaut et truffe d'été

La truite de la maison Murgat

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

Le cochon du Mont Charvin

En deux façons, céleri rave et amande douce,
jus parfumé à l'Amaretto

Pré-Dessert

Le café de chez Shoukâ

Aux saveurs d'un tiramisu,
infusion de Reine des prés

Les douceurs sucrées

*Servi uniquement pour le dîner et les déjeuners du dimanche
et pour l'ensemble de la table*

MEDITERRANEE

125 euros

Prémices salées

Pour éveiller votre curiosité...

Mise en bouche

Le maquereau

A la façon d'une pissaladière, oignons des Cévennes,
feuilleté à l'olive taggiasche

Le homard bleu

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

L'agneau de Sisteron

Fumé, petits pois, ail noir
jus en quintessence infusé à la sarriette

Notre chariot de fromages

Sélection de fromages

Pré-Dessert

La fraise,

Associée à l'anis vert, crème légère
et rousquille du Roussillon

Les douceurs sucrées

*Servi uniquement pour le dîner et les déjeuners du dimanche
et pour l'ensemble de la table*

MENU ENFANT

Jusqu'à 12 ans

25 euros

Entrées

Œuf dur, mayonnaise

Tomates anciennes et mozzarella

Truite fumée, crème Philadelphia au citron vert

Plats

Steak haché

Poisson du moment

Poitrine de volaille fermière

Omelette nature ou champignons

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

Desserts

Moelleux au chocolat

Salade de fruits

Boules de glace vanille ou chocolat

NOS ARTISANS ET PRODUCTEURS LOCAUX

Arts de la table

Granit du Mont Blanc – Bruno et Siméon Laurenzio – Combloux
Coutellerie – Fernando Ramos – Thiers

Poissons et viandes

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

Légumes et fromages

La Ferme de Renard – Marie-Pierre Piazza Ouvrier Buffet – Demi-Quartier
Ferme des Roches Fleuries – Flavie et Pierre Amafroi Broisat – Saint-
Gervais Les Bains
Haute-Savoie fromages – Didier et Alexandre Kobel – Sallanches
La maison des champignons – Claire Duc – Motte-Servolex
Galis Truffe – Jérôme et Nathalie Galis – Uchaux

Divers

Le safran de Draillant – Éric Schoder et Maryline Dupraz – Thonon les Bains
Miel Pognat – Bastien Pognat – Cordon
La minoterie du Trièves – Fabrice et Sébastien Corréard – Clelles