

La Table d'Armante

◇ RESTAURANT ◇

Nous vous invitons à découvrir notre univers culinaire entre
montagne et Méditerranée.

Notre table offre une atmosphère intimiste, chaleureuse et conviviale
grâce au travail d'une équipe passionnée et talentueuse.

Fabien, Gauthier, Victoria,
Léopold, Hugues, Quentin et Gabriel

ENTREES

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

La langoustine,
Tomate confite au citron vert, melon, pastèque et coriandre fraîche
38 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

✓ **Les carottes des sables,**
Confites, à l'anis et estragon
32 euros

Les entrées véganes peuvent-être déclinées en plat.

ENTRE LES ALPES ET LA MEDITERRANEE

La truite de la maison Murgat,
Brocolis en texture, safran de Draillant
et huitres végétales
46 euros

Le rouget barbet,
Légumes provençaux et semoule orientale,
jus aux épices tajine
48 euros

ENTRE VALLEE ET MONTAGNE

Le cochon du Mont Charvin,
En deux façons, céleri et amande,
jus parfumé à l'Amaretto
48 euros

L'agneau de Sisteron,
Fumé au bois de hêtre, girolles et abricots,
jus infusé à la sauge
54 euros

À LA FERME

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

GOURMANDISES

La myrtille et la reine des prés,
En meringue croustillante, sorbet plein fruit et génépi

21 euros

Le chocolat et l'olive de Nyons,
Chocolat 70% Tuma Yellow en calisson,
huile d'olive citron d'Alexis Munoz

21 euros

Le soufflé chaud,
Abricots rafraîchis au romarin

24 euros

✓ **Le melon Charentais,**
Jus et granité associés à l'agastache

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

Pour nos petits gourmets,

Nous vous proposons un menu au rythme du marché à 35 euros.

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

Brocolis en texture, safran de Draillant et huitres végétales

Le cochon du Mont Charvin

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

Pré-Dessert

La myrtille et la reine des prés

En meringue croustillante, sorbet plein fruit et génépi

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

La langoustine

Tomate confite au citron vert, melon, pastèque et coriandre fraîche

Le rouget barbet

Légumes provençaux et semoule orientale,
jus aux épices tajine

L'agneau de Sisteron

Fumé au bois de hêtre, girolles et abricots,
jus infusé à la sauge

Notre chariot de fromages

Sélection de fromages

Pré-Dessert

Le chocolat et l'olive de Nyons

Chocolat 70% Tuma Yellow en calisson,
huile d'olive citron d'Alexis Munoz

Les douceurs sucrées

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

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 Amafroï 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