

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

MONTAGNE

95 euros

Prémices salées

Pour éveiller votre curiosité...

Mise en bouche

Le beaufort des Roches Fleuries,

En agnolotti parfumés à la truffe et artichaut

La truite de la maison Murgat,

Brocolis en texture, safran de Draillant et huîtres végétales

Le cochon du Mont Charvin,

En deux façons, salsifis en texture

Jus parfumé à la sapinette

Pré-dessert

La poire Williams,

Pochée à la chartreuse jaune, châtaignes et infusion de rooibos chaï

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 crabe bleu de Méditerranée,
Rafraîchi au pamplemousse rose, avocat et citron d'Iran

Le lieu jaune de ligne,
Cuit meunière, couteaux de mer, fenouil cru et cuit,
Jus terre et mer

L'agneau de Sisteron,
Fumé au bois de hêtre, topinambours et châtaignes,
Réduction parfumée à la liqueur de châtaigne

Notre chariot de fromages
Sélection de fromages

Pré-dessert

Le chocolat 70% Tuma Yellow et l'olive de Nyons,
Calisson, huile olive « création citron » d'Alexis Munoz

Les douceurs sucrées

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

ENTREES

Le beaufort des Roches Fleuries,
En agnolotti parfumés à la truffe et artichaut
30 euros

Le crabe bleu de Méditerranée,
Rafraîchi au pamplemousse rose, avocat et citron d'Iran
38 euros

AU JARDIN

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

✓ **La carotte des sables,**
Confite, à la cardamome verte, sésame et mélisse
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 huîtres végétales
46 euros

Le lieu jaune de ligne,
Cuit meunière, couteaux de mer, fenouil cru et cuit,
Jus terre et mer
48 euros

ENTRE VALLEES ET MONTAGNES

Le cochon du Mont Charvin,

En deux façons, salsifis en texture

Jus parfumé à la sapinette

48 euros

L'agneau de Sisteron,

Fumé au bois de hêtre, topinambours, châtaignes,

Réduction parfumée à la liqueur de châtaigne

54 euros

À LA FERME

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

GOURMANDISES

La poire Williams,

Pochée à la chartreuse jaune, châtaignes et infusion de rooibos chai

21 euros

Le chocolat 70% Tuma Yellow et l'olive de Nyons,

Calisson, huile olive « création citron » d'Alexis Munoz

21 euros

Le soufflé chaud,

Mangue, passion et menthe verte

24 euros



La figue,

Rôtie au romarin, en confit et sorbet, craquant à la cannelle

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 à 35€
Les suggestions du Chef et un dessert.

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
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 Pugnât – Bastien Pugnât – Cordon
La minoterie du Trièves – Fabrice et Sébastien Corréard – Clelles