

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 Laprée et Gauthier Chaffard

MONTAGNE

95 euros

Prémices salées

Pour éveiller votre curiosité...

Mise en bouche

La tomme de Savoie,

En agnolotti, châtaignes, consommé aux champignons
parfumé à la truffe

L'omble chevalier de la Maison Murgat,

Cresson, blettes et cardon parfumé à la noisette

Le veau du massif de la Chartreuse,

Farci, cèpes et panais en textures, jus en quintessence

Pré-dessert

Le chocolat 70% Tuma Yellow,

Associé à la Chartreuse verte et au safran de Draillant

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

L'huître chaude « Tarbouriech »,
Clémentine, pignons de pin et Clairette de Die

La dorade royale,

Cuite en vapeur de citron, condiment au miel et huile d'olive,
bouillon d'une bouillabaisse

Le chevreuil,

Épaules confites, olives et câpres, navets et ail doux,
jus à l'anchois

Notre chariot de fromages,

Sélection de fromages

Pré-dessert

La vanille de Madagascar,

Rafraîchie aux agrumes de chez Bachès

Les douceurs sucrées

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

ENTREES

La tomme de Savoie,
En agnolotti, châtaignes et consommé aux champignons
parfumé à la truffe
30 euros

L'huître chaude « Tarbouriech »,
Clémentine, pignons de pin et Clairette de Die
32 euros

AU JARDIN

✓ **Le chou-fleur,**
Tout en couleurs, agrumes et lait d'amande
30 euros

✓ **L'aïoli végétal,**
Déclinaison de légumes
32 euros

Les entrées véganes peuvent-être déclinées en plat.

ENTRE LES ALPES ET LA MEDITERRANEE

L'omble chevalier de la Maison Murgat,
Cresson, blettes et cardon parfumé à la noisette

36 euros

La dorade royale,
Cuite en vapeur de citron,
condiment au miel et huile d'olive,
bouillon de bouillabaisse

42 euros

ENTRE VALLEE ET MONTAGNE

Le veau du massif de la Chartreuse,

Farci, cèpes et panais en textures,
jus en quintessence

36 euros

Le chevreuil,

Épaules confites, olives et câpres, navets et ail doux,
jus à l'anchois

42 euros

À LA FERME

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

GOURMANDISES

La poire,

En déclinaison, châtaigne rehaussée au vin jaune

21 euros

Le chocolat 70% Tuma Yellow,

Associé à la Chartreuse verte et au safran de Draillant

21 euros

Le soufflé chaud,

À la pomme caramélisée, glace au yaourt

24 euros

La vanille de Madagascar,

Rafraîchie aux agrumes de chez Bachès

21 euros

PRODUCTEURS

75 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 euros.
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