



Saint Valentin

Vendredi 14 février

Friday 14 February

Quelques prémices
pour éveiller votre gourmandise

Appetizers

FLEUR DE BETTERAVE ROUGE,
Cuite en croûte de sel, caviar Oscietre
et Féra fumée du Lac Léman

*Red beetroot flower cooked in a salt crust, Oscietra caviar
and Lake Geneva's smoked fera*

SAINT-JACQUES DE SAINT BRIEUC,
En carpaccio, perles d'huîtres, pink lady et céleri branche

Brittany scallops' Carpaccio, oyster pearls, pink lady and celery

SKREI,

Rôti au beurre d'orange, endive de Savoie,
beurre relevé au poivre de Timut

Orange butter roasted cod, Savoy chicory, Timut pepper scented butter sauce

VOLAILLE DE BRESSE,

Associée aux gambas, butternut et jus terre & mer

Bresse chicken and king prawns, butternut, gambas and chicken jus

TARTELETTE SOUFLÉE
AU CHOCOLAT GUANAJA 70%,
Sorbet cacao et caramel fleur de sel

Guanaja 70% chocolate soufflé pie, cocoa and salted caramel sorbet

APRÈS-DESSERT

After dessert

125 €

La Table d'Armante

— RESTAURANT —

Réservation au 04 50 78 66 00