

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

La truite de la Maison Murgat,

Confite, carottes des sables et curcubitacés

Le veau du massif de la Chartreuse,

Rôti au sautoir, champignons de Savoie et panais

jus en quintessence

Pré-dessert

La noisette du Piémont,

Fromage blanc et citron vert

Les douceurs sucrées

Servi uniquement pour le dîner et l'ensemble de la table

MEDITERRANEE

125 euros

Prémices salées

Pour éveiller votre curiosité...

Mise en bouche

La gambas carabinero,

Cuite nacrée, chou-fleur et caviar osciètre

Les Saint-Jacques de Dieppe,

Cuites à l'unilatérale, risotto de Fregola Sarda

Algues et citron confit, jus de bardes iodé

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 clémentine corse,

Zéphyr à la fleur d'oranger et citron noir, kumquat confit

Les douceurs sucrées

Servi uniquement pour le dîner et l'ensemble de la table

ENTREES

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

La gambas carabinero,
Cuite nacrée, chou-fleur et caviar osciètre
42 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

La truite de la Maison Murgat,
Confit, carottes des sables et curcubitacés
36 euros

Les Saint-Jacques de Dieppe,
Cuites à l'unilatérale, risotto de Fregola Sarda
Algues et citron confit, jus de bardes iodé
38 euros

ENTRE VALLEE ET MONTAGNE

Le veau du massif de la Chartreuse,
Rôti au sautoir, champignons de Savoie et panais,
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 noisette du Piémont,
Fromage blanc et citron vert
21 euros

La clémentine corse,
Zéphyr à la fleur d'oranger et citron noir, kumquat confit
21 euros

Le soufflé chaud de L'Armanette
24 euros

∩ La poire conférence,
Pochée et glacée, ginger beer et shiso vert
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