

# 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 barbes 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 carabinieri,  
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,**  
Confité, 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 barbes 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,**  
Au citron jaune, croustillant de sarrasin, glace au lait ribot

*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