

VENDREDI 7 MARS



La Table d'Armante

—< RESTAURANT >—

DÎNER À 4 MAINS

La Table d'Armante vous invite à une soirée gastronomique unique, où les talents de deux chefs d'exception se rencontrent pour un voyage culinaire inédit.

Le chef Fabien Laprée accueille Anthony Carballo, Chef Exécutif de La Nauve Hôtel & Jardin pour un dîner à quatre mains, mêlant créativité et excellence. Ensemble, ils sublimeront les saveurs de produits d'exception à travers un menu conçu spécialement pour l'occasion. Une expérience sensorielle à ne pas manquer !



Almae Collection
HOTELS & RESIDENCES

RÉCIT EN 7 CHAPITRES

Quelques prémices,

Pour éveiller votre gourmandise

Truite fumée,

En fine tartelette, betterave et citron vert

Jaune d'œuf de la ferme de Méribel

Sabayon aux truffes Melanosporum, mouillette gourmande

Omble chevalier de la maison Murgat,

Cuit au beurre noisette, morilles et petits pois

Veau fermier du sud-ouest,

Fumé aux copeaux de fût de Cognac, jus infusé

Chocolat Mayan Red 62%,

Associé à la Chartreuse

Agrumes,

En textures, meringue craquante,
yaourt de la Ferme des Roches Fleuries glacé

140 € / PERSONNE (HORS BOISSONS)

RENSEIGNEMENTS & RÉSERVATIONS

+33 4 50 78 66 00 - contact@armancette.com

4088 route de Saint-Nicolas - 74170 Saint-Gervais-les-Bains



Almae Collection
HOTELS & RESIDENCES