

La Table d'Armante

>◇ RESTAURANT ◇<

Avec toute l'équipe du restaurant La Table d'Armante, je souhaite vous proposer une découverte gastronomique qui, je l'espère, vous ravira.

La pêche, les voyages, les explorations dans les bois, sont autant de passions qui me guident et que je souhaite partager à travers ma cuisine.

En les passant au prisme de mes diverses expériences en France ou ailleurs, j'ai à cœur de valoriser les produits savoyards et d'exprimer la richesse du terroir.

Votre voyage gastronomique se poursuivra avec les créations originales de Gauthier Chaffard, le chef pâtissier du restaurant.

THOMAS VONDERSCHER
- CHEF DE CUISINE -



TERROIR DES DEUX SAVOIES

- 95 euros -

Tomme de Véroce et betterave
Huître et bourgeons d'épicéas
Gravlax de poissons de lac

Gardons du Lac Léman
Marinés façon « pomme à l'huile », cresson de fontaine acidulé

Fario du Val de Chaise
Confite au beurre de sapin, ragoût de fèves et œufs lacustres

Bœuf Aubrac de Haute-Savoie et foie gras en croustillant
Chou pointu et jus à la myrtille

La rhubarbe des coteaux de Passy
Meringue moelleuse, pamplemousse rose et fleur de sureau

SERVI POUR L'ENSEMBLE DE LA TABLE



TRÉSORS ALPINS

- 125 euros -

Tomme de Véroce et betterave
Huître et bourgeons d'épicéas
Gravlax de poissons de lac

Truite arc-en-ciel de Marlens
Marinée à la pomme, fenouil crémeux et crozets croustillants

Soufflé de pêche d'Eric Jacquier
Consommé crémeux aux écrevisses et safran de Draillant

Pintade de la ferme de la Chambotte
Contisée à l'ail des ours, croustillant de cuisse au foie gras
et morilles du lac et vin de Savoie

Fromages de la ferme des Roches Fleuries

La fraise Gariguette
Livèche, glace au fromage blanc de ferme

SERVI POUR L'ENSEMBLE DE LA TABLE



DES GLACIERS AUX LACS

- 75 euros -

Tomme de Véroce et betterave
Huître et bourgeons d'épicéas
Gravlax de poissons de lac

Truite arc-en-ciel de Marlens
Marinée à la pomme, fenouil crémeux et crozets croustillants

Pintade de la ferme de la Chambotte
Contisée à l'ail des ours, croustillant de cuisse au foie gras
et morilles du lac au vin de Savoie

La rhubarbe des coteaux de Passy
Meringue moelleuse, pamplemousse rose et fleur de sureau

SERVI UNIQUEMENT POUR LE DEJEUNER ET L'ENSEMBLE DE LA TABLE



POUR LES PETITS GOURMETS

Nous vous proposons un menu à 35 euros.
Les suggestions du chef et un dessert.

À LA CARTE

Les plats des menus sont disponibles à la carte, sur demande.



NOS ARTISANS ET PRODUCTEURS LOCAUX

POISSONS ET VIANDES

Eric Jacquier, pêcheur professionnel, Lugrin (74)
Pisciculture Morel, Jérôme et Maeva Morel, Marlens (74)
Le poulailler de la Chambotte, Aline et David Dimier, Entrelacs (73)
La Maison Ravier, boucherie charcuterie, Sallanches (74)
Escargots du pays du Mont-Blanc, Maxence et Héroïse, Magland (74)

LEGUMES ET FROMAGES

Les coteaux de Passy, Josianne et Joëlle, Passy (74)
Ferme des Roches Fleuries, Flavie et Pierre, Saint-Gervais (74)
Les champs des possibles, Guillaume Gibouin, Viuz-en-Sallaz (74)
La ferme de Véroce, Julien Rigole, Saint-Nicolas de Véroce (74)
Jules Forel, maraîcher, Sallanches (74)
Les morilles du lac, Rémy Barraud, Saint-Jorioz (74)

ÉPICERIE FINE

Le safran de Draillant, Éric et Maryline, Thonon-les-Bains (74)
Miel Pugnât, Bastien Pugnât, Cordon (74)
La minoterie du Trièves, Fabrice et Sébastien, Clelles (38)
L'épicense, Luc Mignon, Marsolan (32)
Ôlyo, huilerie artisanale, Beaufort (73)

ARTS DE LA TABLE

Granit du Mont Blanc, Bruno et Siméon Laurenzio, Combloux (74)

