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 -

Croustillant de truite fumée
Tartelette noisette et œufs lacustres
Gaufre gardon et charbon végétal

Féra du Lac Léman d'Eric Jacquier,
Fumée et marinée par nos soins
Fenouil et vinaigrette condimentée

Truite arc-en-ciel de Marlens,
Aubergine confite et safran de Draillant

Pintade de la ferme de la Chambotte
Contisée à la tomate confite
Girolles et nectarines laquées

La reine des prés,
Crémeux et fines feuilles de chocolat 70%
Jus aux myrtilles

SERVI POUR L'ENSEMBLE DE LA TABLE

TRÉSORS ALPINS

- 125 euros -

Croustillant de truite fumée
Tartelette noisette et œufs lacustres
Gaufre gardon et charbon végétal

Collection de tomates anciennes de Guillaume Gibouin,
Croustillant de seigle et glace moutarde et miel

Brochet de pêche d'Éric Jacquier
Fleur de courgette, beurre blanc à la mélisse et œufs fumés

Pintade de la ferme de la Chambotte
Contisée à la tomate confite
Girolles et nectarines laquées

Fromages sélectionnés par la ferme des Roches Fleuries

L'abricot rôti,
Confit et sorbet au thym serpolet, meringue

SERVI POUR L'ENSEMBLE DE LA TABLE

DES GLACIERS AUX LACS

- 75 euros -

Croustillant de truite fumée
Tartelette noisette et œufs lacustres
Gaufre gardon et charbon végétal

Féra du Lac Léman d'Eric Jacquier,
Fumée et marinée par nos soins
Fenouil et vinaigrette condimentée

Pintade de la ferme de la Chambotte
Contisée à la tomate confite
Girolles et nectarines laquées

La reine des prés,
Crémeux et fines feuilles de chocolat 70%
Jus aux myrtilles

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

Éric Jacquier, pêcheur professionnel, Lugrin (74)
Pisciculture Morel, Jérôme et Maeva Morel, Marlens (74)
Le poulailler de la Chambotte, Aline et David Dimier, Entrelacs (73)

LEGUMES ET FROMAGES

La fruitière du Mont Blanc, Domancy (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)
Les morilles du lac, Rémy Barraud, Saint-Jorioz (74)

ÉPICERIE FINE

Le safran de Draillant, Éric et Maryline, Thonon-les-Bains (74)
Miel Pugnat, Bastien Pugnat, 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)