

La Table d'Armante

◇ RESTAURANT ◇

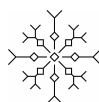
Avec toute l'équipe du restaurant La Table d'Armante, je souhaite vous proposer une découverte gastronomique qui, je l'espère, vous ravira.

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

Pâté en croûte de volaille et foie gras, rhubarbe

Tartelette noisette, courgette et truite fumée

Tuile de patate douce, gardon mariné

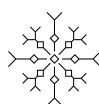
Truite de Marlens marinée,
crèmeux fumé et vierge à la cerise de Sallanches

Féra du Léman,
fenouil confit et beurre blanc au safran de Draillant

Poularde de la Chambotte,
contisée aux girolles et cuisses confites,
farcement Savoyard et jus crèmeux à la Chartreuse

La vanille de Tahiti Mont Fenua,
sorbet et crèmeux chocolat au lait Villars

SERVI POUR L'ENSEMBLE DE LA TABLE



TRÉSORS ALPINS

125 euros

Pâté en croûte de volaille et foie gras, rhubarbe
Tartelette noisette, courgette et truite fumée
Tuile de patate douce, gardon mariné

Truite de Marlens marinée,
crèmeux fumé et vierge à la cerise de Sallanches

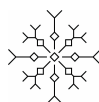
Féra du Léman laquée et confite,
pressé d'aubergines, sauce choron à l'oxalys

Brochet et écrevisses du Léman,
jus crèmeux à la verveine et bourgeons de sapin

Poularde de la Chambotte,
contisée aux girolles et cuisses confites,
farcement Savoyard et jus crèmeux à la Chartreuse

La cerise de Haute-Savoie,
granité et jus à l'estragon

SERVI POUR L'ENSEMBLE DE LA TABLE



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)

La ferme de Véroce, Julien Rigole, Saint-Nicolas de Véroce (74)

ÉPICERIE FINE

La minoterie du Trièves, Fabrice et Sébastien, Clelles (38)

L'épicense, Luc Mignon, Marsolan (32)

ARTS DE LA TABLE

Jars céramistes, Anneyron (26)

