La Table d'Armante

RESTAURANT

DÎNER DU JEUDI 24 DÉCEMBRE
& DÉJEUNER DU VENDREDI 25 DÉCEMBRE

Les poireaux « Mimosa » de Passy,
jaune d'oeuf fermier et cresson

'Mimosa' leeks from Passy,
free-range egg yolk and watercress

Truite de Marlens confite au beurre d'agrumes,
céleri crémeux et beurre blanc aux œufs fumés

Preserved marlins trout with citrus fruits butter,
creamy celery and beurre blanc with smoked eggs

Poularde de la Chambotte contisée à la truffe noire,
pressé de potiron et cuisses confites,
jus crémeux à la Chartreuse

Chambotte pullet stuffed with black truffle,
pressed pumpkin and confit thighs, creamy Chartreuse sauce

Saint Marcellin contisé à la truffe Melanosporum,
prune de Passy et crémeux de Beaufort

Stuffed Saint Marcellin cheese with black Melanospurum truffle
Passy plums and Beaufort cream

Chocolat au Villars,
poire comice cuisinée aux épices, croustillant de châtaignes

Villars chocolate, candied pear with spices, chestnut crip

175 € / ADULTE - 85 € / ENFANT (4 À 12 ANS)
MENU EN 3 TEMPS POUR LES ENFANTS EN-DESSOUS DE 12 ANS