



La Table d'Armante

—◇— RESTAURANT —◇—

DÎNER DE LA SAINT-SYLVESTRE
DU JEUDI 31 DÉCEMBRE

Les œufs de brochet de la Maison Petrossian,
Féra fumée, pomme de terre et cresson

Petrossian pike roe, smoked Leman lack fish, with potato and watercress



Saint Jacques de plongée caramélisées,
crèmeux de potiron et sabayon à la noix de Grenoble

Caramelised wild scallops, pumpkin cream and walnut sabayon



Truite du Val de Chaise,
tatin de poireaux et caviar Petrossian

Val de Chaise trout, leek tatin and Petrossian caviar



Pithiviers de boeuf et foie gras,
jus acidulé à la truffe noire

*Pithiviers made with beef and foie gras,
acidulous black truffle jus*



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

*Stuffed Saint Marcellin cheese with black Melanosporum truffle,
Passy plums and Beaufort cream*



Mandarine et Moscato d'Asti, meringue craquante et sorbet

*Mandarin and Moscato d'Asti,
crisp meringue and sorbet*

290 € / ADULTE - 135 € / ENFANT (4 À 12 ANS)
MENU EN 4 TEMPS POUR LES ENFANTS EN-DESSOUS DE 12 ANS

