



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 Melanosporum truffle
Passy plums and Beaufort cream*



Chocolat Villars,
poire comice cuisinée aux épices, croustillant de châtaignes
Villars chocolate, candied pear with spices, chestnut crisp

185 € / ADULTE - 85 € / ENFANT (4 À 12 ANS)
MENU EN 3 TEMPS POUR LES ENFANTS EN-DESSOUS DE 12 ANS

