



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 SAVOIE

95 EUROS

EN PATIENCE...

*Croustillant de girolles, rhubarbe
Tartelette noisette, fenouil et truite fumée
Tuile de patate douce, fêra marinée*

FÉRA DU LÉMAN FUMÉE PAR NOS SOINS,

crémeux de choux fleur, poire de Passy

SANDRE SAUVAGE DU RHÔNE,

tatin de longue de Nice, beurre blanc à l'oxalys

CANARD DE BRESSE,

patate douce de Passy à la tomme de Véroce et condiment prune

MÎRES ET MIEL DE SAVOIE,

meringue moelleuse et sorbet



SERVI POUR L'ENSEMBLE DE LA TABLE



TRÉSORS ALPINS

125 EUROS

EN PATIENCE...

*Croustillant de girolles, rhubarbe
Tartelette noisette, fenouil et truite fumée
Tuile de patate douce, fêra marinée*

FÉRA DU LÉMAN FUMÉE PAR NOS SOINS,
crèmeux de choux fleur, prune de Passy

GIROLLES DE MONTAGNE,
*jaune d'œuf fermier confit,
crèmeux de champignons et potimarrons*

BROCHET DU LÉMAN,
chou pointu et sauce vin blanc aux oeufs fumés et verveine

CANARD DE BRESSE,
patate douce de Passy à la tomme de Véroce et condiment prune

LA VANILLE DE TAHITI MONT FENUA,
sorbet et crèmeux chocolat au lait Villars



SERVI POUR L'ENSEMBLE DE LA TABLE





NOS ARTISANS & 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)

FROMAGES ET LÉGUMES

Ferme des Roches Fleuries, Flavie et Pierre, Saint-Gervais (74)
La ferme de Véroce, Julien Rigole, Saint-Nicolas de Véroce (74)
Les morilles du lac, Rémy Barraud, Saint-Jorioz (74)

ÉPICERIE FINE

La minoterie du Trièves, Fabrice et Sébastien, Clelles (38)
L'épicense, Luc Mignon, Marsolan (32)
Miel de Savoie, Florent Gaché, Grésy sur Aix (73)

ARTS DE LA TABLE

Jars céramistes, Anneyron (26)

