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, céleri et truite fumée
Tuile de patate douce, féra marinée

FÉRA DU LÉMAN FUMÉE PAR NOS SOINS,
crémeux de choux fleur, poire de Passy

SANDRE SAUVAGE DU RHÔNE,
tatin de longue de Nice, sauce à la Mondeuse et oxalis

TOURTE FEUILLETÉE DE BOEUF ABONDANCE,
foie gras, chou vert et lard paysan, courge spaghetti à la noisette

Sélection de fromages fermiers alpins, confitures maison du chef
En supplément - 22 euros

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

SERVI POUR L'ENSEMBLE DE LA TABLE

Trésors Alpins

125 EUROS

EN PATIENCE...

Croustillant de girolles, rhubarbe
Tartelette noisette, céleri et truite fumée
Tuile de patate douce, féra marinée

FÉRA DU LÉMAN FUMÉE PAR NOS SOINS,
crémeux de choux fleur, poire de Passy

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

BROCHET DU LÉMAN,
chou pointu et beurre blanc aux oeufs de poisson fumés et épicéa

TOURTE FEUILLETÉE DE BOEUF ABONDANCE,
foie gras, chou vert et lard paysan, courge spaghetti à la noisette

Sélection de fromages fermiers alpins, confitures maison du chef
En supplément - 22 euros

LE RAISIN CHASSELAS,
vin jaune et châtaigne

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)