Menu Gourmand

Menu 3 services à 35€

Pâté en croûte des Armaillis, condiment à la moutarde et ses pickles de légumes
ou
Endive au beaufort et jambon de Savoie

Caïon des Armaillis en 36h et son maïs en déclinaison, légume de saison, jus réduit
ou
Truite de montagne grillée aux amandes, lentilles Beluga et champignons

Crozets au sarrasin façon riz au lait, cœur kasha, clémentine
ou
Pomme au four, crumble noisette et céleri confit

Menu Armaillis

Menu 4 services à 59€

Mise en bouche

Escargots en robe des champs, crème de cresson et ail noir
ou
Capuccino courge, châtaigne, truffe noire

Pintade au cidre, mi-figue mi pommes
ou
Omble chevalier, écume lardée, panais épicé et chips de betterave

Fromage à la cave

Guayaquil 64, noix de pécan et vanille

ou

Meringue fraicheur des Armaillis

Coup de cœur de la Table

La Carte

Les Entrées

Endive au beaufort et jambon de Savoie	16€
Pâté en croûte des Armaillis, condiment à la moutarde et ses pickles de légumes	16€
Capuccino courge, châtaigne, truffe noire	17€
Escargots en robe des champs, crème de cresson et ail noir	19€

Les Plats

Caïon des Armaillis et son maïs en déclaison, légume de saison, jus réduit	26€
Truite de montagne grillée aux amandes, lentilles Beluga et champignons	26€
Pintade au cidre, mi-figue mi pommes	28€
Omble chevalier, écume lardée, panais épicé et chips de betterave	28€
Plat végétarien : Ballotine de choux farcie au petit légumes, gnocchis de courge à la muscade et écume de coriandre	26€

Les Fromages

Suivez-nous en cave pour composer votre assiette …	14€

Les Desserts

Crozets au sarrasin façon riz au lait, cœur kasha, clémentine	12€
Pomme au four, crumble noisette et céleri confit	12€
Meringue fraicheur des Armaillis	15€
Guayaquil 64, noix de pécan et vanille	15€

Le Sentier des Enfants

Un menu du marché spécialement adapté aux papilles de nos chers petits.
Plat et Dessert -19€

Notre spécialité savoyarde :

Profitez de toute la Savoie avec ce choix de spécialités pour minimum 2 personnes. Servi avec accompagnements.
La Manigodine (Façon boite chaude) -28€/personne

Quelques-uns de nos producteurs

100% plein air à Venthon (73) : Epaule de cochon et charcuterie.
Coopérative de Beaufort (73) : produits laitiers, Beaufort.
Le Nid Savoyard (73) Œufs.
JA Gastronomie (73) : Viandes et volaille.
Les Vergers de Châteauneuf (73) Poires et pomme.
Joseph Paccard artisan affineur (74) Fromages, Manigodine
La Ferme Lombriscoles (73) : Champignons, Endives
Pisciculture Morel (73) : Poisson.
Miellerie mercier (73) : Miel.
Ferme de Chalonges (73) : charcuterie et viande.

Prix net TTC - Service compris - Boissons non incluses

N'hésitez pas à communiquer à notre équipe vos allergies.

Tous les plats proposés par le Restaurant sont "faits maison" (élaborés à partir de produits bruts).

La Table des Armaillis c'est aussi…

Le Restaurant à la maison, en Shop and Go

Une sélection de plats à emporter pour profiter du restaurant chez vous !

Commande à réserver au plus tard la veille.

A ne pas manquer !

RESERVATION : 04 79 89 26 15

reception@latabledesarmaillis.fr

www.latabledesarmaillis.fr

MICHELIN BIB GOURMAND

Prix net TTC – Service compris – Boissons non incluses

LA TABLE des Armaillis

Cuisine de Montagne