



# LA TABLE D'ARMANTE

RESTAURANT

Le restaurant vous accueille pour les déjeuners du vendredi au dimanche inclus de 12h00-14h00  
Et les diners du mardi au samedi inclus de 19h00-21h30

## MENU À 52€

### LE VELOUTÉ DE PETITS POIS

Velouté de petits pois et menthe fraîche,  
Crème de chèvre de la Ferme des Roches Fleuries,  
Green peas and fresh mint velouté, goat cheese cream  
from Roches Fleuries farm, crunchy slice bread

### LES RAVIOLES D'OIGNONS

Ravioles d'oignons confits au vinaigre de miel,  
crème de gruyère, de girolles, mousserons et  
espuma de champignons sauvages au Noilly Prat  
Ravioli pasta shape stuffed  
with yellow onions in honey vinegar, gruyère cheese cream  
served with wild chanterelles, mousserons,  
Wild mushrooms foam with Noilly prat wine

### LE RISOTTO

Risotto lié au parmesan, coques, émulsion marinière  
et chips de canard croustillant.  
Risotto linked to parmesan, cockles, marinade emulsion  
and crispy duck chips.

### PIÈCE DU BOUCHER

Pièce du boucher, courgettes sautées à l'huile d'olive,  
Ratatouille à la Provençale et son jus corsé  
Veal, sautéed zucchinis with olive oil,  
ratatouille Provence style, reduce lamb jus

### L'ENTREMET CHOCOLAT CHARTREUSE VERTE

Sablé 100% cacao Valrhona,  
ganache au chocolat et chartreuse verte,  
sorbet à la chartreuse verte, gruë de cacao  
100% cocoa from Valrhona house shortbread, chocolate  
ganache and green chartreuse liqueur, dark chocolate icing,  
Green chartreuse sorbet

### RIZ AU LAIT À LA REINE DES PRÉS

Riz au lait crémeux à la reine des prés,  
compotée d'abricots à la marmelade de citron kalamensi,  
Tuile de riz craquante, jus d'abricots et glace à la reine des prés  
Creamy rice pudding with meadowsweet,  
apricot compote seasoned with kalamensi lemon marmalade,  
Crispy rice tuile, apricot juice and meadowsweet ice cream

## MENU DÉGUSTATION À 85€

Menu en 6 services selon l'inspiration du chef  
6-course menu according to the chef's inspiration

## LES ENTRÉES

### LE TARTARE DE BAR

Tartare de bar, tuile de pain de mie noir à l'encre de seiche, tomates cerises confites, mousseline aux amandes  
Raw sea bass tartare, toasted black bread made of squid ink, candied cherry tomato, Sea bass and almond mousse

24€

### L'ESCALOPE DE FOIE GRAS POÊLÉ

Escalope de foie gras IGP poêlé en croûte de pavot, abricot rôti, miel au romarin et jus de volaille au vinaigre de xérès  
Pan-fried foie gras with poppy seeds crust, roasted apricot, apricot chutney with honey and rosemary, Chicken jus with sherry vinegar

22€

### LES LÉGUMES D'ÉTÉ

Légumes de saison, purée de carottes à l'orange, riz vénéré, pickles de légumes du moment,  
Seasonal vegetables, mashed baby carrots with orange juice, crispy black rice, pickled vegetables from the summer season

17€

### LES RAVIOLES D'OIGNONS

Raviole d'oignons jaunes au vinaigre de miel, crème de gruyère, girolles, mousserons, espuma de champignons sauvages au Noilly Prat  
Ravioli pasta shape stuffed with yellow onions in honey vinegar, gruyère cheese cream served with wild chanterelles, mousserons,  
Wild mushrooms foam with Noilly prat white wine

21€

## LES PLATS

### L'OMBLE CHEVALIER

Filet d'omble chevalier des Cévennes, tortellini d'écrevisse au gingembre et bouillon corsé  
Artic char filet from the Cévennes, tortellini pasta stuffed with crayfish, dark crayfish broth with ginger and lemongrass

37€

### LE FENOUIL

Déclinaison de fenouils, bouillon à la citronnelle  
Variation of Fennel and lemongrass broth

24€

### LE FILET DE BOEUF

Filet de boeuf de la vallée, tatin d'échalote au vin rouge, pommes de terre fondante, purée d'oignon blanc, réduction vin rouge  
Beef filet from the valley, cooked with garlic, thyme, shallot tatin with red wine, roasted potato, white onion purée, red wine sauce

39€

### LA CANETTE EN CROÛTE

Filet de canette des Dombes en croûte de fruits secs et épices,  
Cuisse confite, purée de carotte, oignon et gingembre, légumes de saison et jus à l'orange  
Dombes duck filet from Miéral Farmhouse in a crust of dried fruits and spices, Confit and crispy duck leg,  
Carrot puree with onion and ginger, seasonal vegetables, orange juice sauce

32€

## LES PLATS À PARTAGER

### LA SOLE

Sole entière des côtes Atlantiques au beurre de cuisson Fregola Sarda cuit comme un risotto, déclinaison de fenouil  
Whole sole fish from the Atlantic coast, Fregola Sarda cooked like a risotto with parmesan cheese,  
Variation of fennel, reduced lemon cream

96€

### LA VOLAILLE AU COURT-BOUILLON

Volaille de Bresses pochée puis rôtie à la broche, pommes de terre grenailles au pesto de roquette et basilic,  
Salade verte, jus de volaille au thym et ail confit  
Poultry from Miéral Farmhouse poached then roasted on a spit, roasted potatoes with arugula and basil pesto,  
Green salad, chicken jus with thyme and candied garlic

98€

### LE GIGOT D'AGNEAU RÔTIE À LA BROCHE

Gigot d'agneau de Megève cuit à la broche, pommes de terre grenailles au pesto de roquette et basilic,  
Salade verte, jus de volaille au thym et ail confit  
Leg of lamb from Megève slaughterhouses cooked on a spit, roasted potatoes with arugula and basil pesto,  
Green salad, chicken jus with thyme and candied garlic

158€

## LES DESSERTS

### NOTRE SÉLECTION DE FROMAGES ALPIN ET ASSORTIMENTS

Our cheese selection

18€

### L'ENTREMET CHOCOLAT CHARTREUSE VERTE

Sablé 100% cacao Valrhona, ganache au chocolat et chartreuse verte, sorbet à la chartreuse verte et gruë de cacao  
100% cocoa from Valrhona house shortbread, chocolate ganache and green chartreuse liqueur, dark chocolate icing,  
Green chartreuse sorbet

15€

### RIZ AU LAIT À LA REINE DES PRÉS

Riz au lait crémeux à la reine des prés, compotée d'abricots assaisonnée à la marmelade de citron kalamensi  
Tuile de riz craquante, jus d'abricots et glace à la reine des prés.  
Creamy rice pudding with meadowsweet, apricot compote seasoned with kalamensi lemon marmalade.  
Crispy rice tuile, apricot juice and meadowsweet ice cream

15€

### SOUFFLÉ À LA MYRTILLE

Soufflé chaud à la myrtille, pesto de menthe et hache des montagnes. Myrtilles sauvages à l'huile de menthe, mousseux et sorbet aux herbes  
Soufflé served hot with blueberry, refreshed with mint pesto and mountain axe. Wild blueberries seared with mint oil, sparkling wine  
and herb sorbet

16€

### PAVLOVA À LA FRAMBOISE

Pavlova à la framboise, meringue végétale et chantilly coco-citron vert. Sorbet framboise.  
Raspberry Pavlova, vegetable meringue and coconut-lime chantilly. Raspberry sorbet

14€

## LES BOISSONS

### EAUX MINÉRALES

Aquacchiara - Plate ou pétillante 75cl 5€  
Chateldon, Evian ou Badoit 75 cl 6€

### JUS 25cl

Jus de fruits 6€  
Jus de fruits pressés - Orange, Pamplemousse, Citron 7€

### SODAS

Coca-Cola Original ou Zéro 33cl, Orangina 25cl, Limonade bio 33cl 5€  
Schweppes tonic 25cl 4€

### BIÈRES

Bière Bacchante blanche, blonde, IPA, ambré 8€  
Bière du Mont Blanc blanche 9€

### CAFÉ

Café Nespresso 4,5€

## LES VINS

### BLANCS

2018 - Chablis, Domaine Bernard Defaix Agrobiologie 79€  
2020 - Vin de France, Côteaux des Girondales Agrobiologie Altesse «Ave» 50€  
2016 - Crozes-Hermitage, Domaine Laurent Combié Agrobiologie «Clos des Grives» 130€  
2012 - Meursault 1<sup>er</sup> Cru, VINCENT GIRARDIN «Genevrières» 220€

### ROUGES

2016 - Vin de Savoie, Domaine Louis Magnin «Les Filles d'Arbin» 85€  
2017 - Vin de France, Domaine du Père Benoit «Ondine» 105€  
2007 - Saint-Julien, Les Fiefs de Lagrange 95€  
2019 - Reuilly, Denis Jamain Biodynamie «Les Fossiles» 55€

### ROSÉ

2020 - Côtes de Provence, Château Sainte-Marguerite Agrobiologie 40€

### CHAMPAGNE

Maison Drappier Carte d'Or 80€  
Maison Deutz William Deutz 220€