



# 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 au parmesan, petits légumes de saison, purée de fèves  
*Risotto with parmesan cheese, young seasonal vegetables, broad bean puree*

### LE QUASI DE VEAU

Quasi de veau, 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, gruê de cacao  
*100% cocoa from Valrhona house shortbread, chocolate ganache and green chartreuse liqueur, dark chocolate icing, Green chartreuse sorbet*

### LE TARTARE DE FRAISES

Tartare de fraises de Cléry à l'huile d'olive de Nyons, jus et compotée de fraises, pesto d'herbes fraîches, sorbet aux herbes  
*Strawberry tartare from Clery with Nyons olive oil and strawberry juice, strawberry compote, Fresh herbs pesto, sorbet with herbs*

## MENU DÉGUSTATION À 85€

Menu en 7 services selon l'inspiration du chef  
*7-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

### LE SOUFFLÉ À LA BIÈRE BACCHANTE

Soufflé chaud et son sorbet à la bière Bacchante, marmelade de Kalamansi, gavotte à la drêche caramélisée  
*Hot Soufflé flavored with a light white beer from Bacchante brewery, Kalamansi marmalade, Dark beer sorbet from Bacchante brewery, light IPA beer mousse, caramelized grain gavotte*

16€

### L'ENTREMET CHOCOLAT CHARTREUSE VERTE

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

15€

### LE TARTARE DE FRAISES

Tartare de fraises de Cléry à d'huile d'olive de Nyons, jus et compotée de fraises, pesto d'herbes fraîches, sorbet aux herbes  
*Strawberry tartare from Clery with Nyons olive oil and strawberry juice, strawberry compote, fresh herbs pesto, sorbet with herbs*

15€

### LA PAVLOVA

Pavlova à la rhubarbe de Monsieur Vermes, meringue et chantilly végétale infusée à l'antésite fraîche, compotée et granité de rhubarbe  
*Rhubarb Pavlova, white meringue made with chickpeas water, vegetal whipped cream infused with fresh mint, stewed rhubarbs, rhubarb granita*

14€

## LES BOISSONS

### EAUX MINÉRALES

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

### JUS 25cl

Jus de fruits Bissardon - Pomme, Orange, Pamplemousse, Tomate 5€  
Jus de fruits pressés - Orange, Pamplemousse, Citron 8€

### SODAS

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

### BIÈRES

Bière Bacchante ambré 6€  
Bière du Mont Blanc blanche 6€

### CAFÉ

Café Nespresso 2€

## 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€