



LA TABLE D'ARMANTE

RESTAURANT

Carte élaborée par notre Chef Fabien Laprée et le Chef pâtissier Gauthier Chaffard

LES ENTRÉES

- LE BEAUFORT DES ROCHES FLEURIES,** 25€
En agnolottis, oignons doux des Cévennes et sauge
In agnolottis, sweet onions from Cevennes and sage
- LE FOIE GRAS DE LA MÈRE GAUD,** 34€
Roulé comme un cigare, framboises Tulameen et estragon
Rolled like a cigar, Tulameen raspberries and tarragon

AU JARDIN

- ✓ **LES CAROTTES DES SABLES,** 24€
Confites, associées à la graine de carvi et feuilles de mélisse
Candied, combined with caraway seed and lemon balm leaves
- ✓ **LA BETTERAVE ROUGE,** 24€
Aux douces épices, mousseline à la pomme Granny Smith,
Infusion au thé vert Chai Matcha
*With mild spices, Granny smith apple mousseline,
Matcha Chai green tea infusion*

DU LAC À L'OcéAN

- L'OMBLE CHEVALIER,** 34€
Girolles, cresson de fontaine et huile de noisette
Chanterelles, watercress, and hazelnut oil
- LA LANGOUSTINE DE LA CÔTE ATLANTIQUE,** 38€
Tomates « noires de Crimée », olives noires de Nyons,
Condiment basilic et bouillon perlé
*« Black Crimean » tomatoes, black olives from Nyons,
Basil condiment and pearl broth*

ENTRE VALLÉE ET MONTAGNE

- LE QUASI DE VEAU DE CHARTREUSE,** 36€
Cromesquis de ris de veau, carotte des sables et mélisse
Cromesquis of veal sweetbreads, sand carrot and lemon balm
- LE PIGEONNEAU EXCELLENCE MIÉRAL,** 38€
Céleri rave, cerises Burlat et Mondeuse de Savoie
Celery root, Burlat cherries and Mondeuse from Savoy

À LA FERME

- LES DÉS-LICES DE LA FERME DES ROCHES FLEURIES,** 14€
Nuage d'Abondance à la pimprenelle et noisettes
Cloud of Abondance cheese with burnet and hazelnuts
- NOTRE CHARIOT DE FROMAGES,** 19€
Sélection de fromages de la vallée
Selection of cheeses from the valley

LES GOURMANDISES

- ✓ **LES FRAISES** 17€
Légèreté d'Aspérule odorante, citron noir,
Light woodruff, black lemon
- LE CAFÉ DE CHEZ SHOUKÂ,** 17€
Crèmeux Dulcey, tuile chocolat, légèreté de lait au caramel
Creamy Dulcey, chocolate tuile, light caramel milk
- LE SOUFFLÉ,** 19€
Framboise et Sapinette,
Crème glacée au fromage blanc et cardamome verte
*Raspberry and Spruce,
Cottage cheese ice cream and green cardamom*