

La Table d'Armante

RESTAURANT

Réveillon de Noël

SAMEDI 24 DÉCEMBRE

Prémices,

pour éveiller votre appétit

Appetizers, to awaken your senses

Les coquillages,

en marinère, panais et crémant de Savoie

«Marinière» shellfish, parsnip, Savoie sparkling wine

Le foie gras de canard,

poêlé, crémeux de topinambours et café de chez Shoûka, bouillon acidulé

Stir fry duck foie gras, creamy Jerusalem artichoke and Shoûka's coffee, acid broth

La quenelle d'Ombre Chevalier,

moelleuse, sauce au champagne et caviar Kristal

Soft arctic char quenelle, with champagne sauce and Kristal caviar

La Saint-Jacques de Dieppe,

rôtie à l'unilatérale, romaine farcie aux champignons des sous-bois et noisettes

Dieppe scallops, roasted on one side only,
romaine lettuce stuffed with mushrooms and hazelnuts

Chapon de Bresse,

cuit sur coffre, pomme de terre Agria farcie de cuisses confites,

sauce Albufera à la truffe Melanosporum

Bresse capon, cooked on a chest, Agria potatoes stuffed with confit legs,
Albufera sauce with Melanosporum truffle

Chariot de fromages de la Ferme des Roches Fleuries

Cheese trolley from Roches Fleuries farm

Pré dessert

Pre-dessert

La noisette du piémont,

crème glacée au fromage blanc infusé à la truffe et praliné

Piedmont hazelnut, truffle-infused fromage blanc ice cream and praline

130 €