



La Table des Armaillis

LES SAISIES

Cuisine de Montagne gourmande et généreuse

C'est à une promenade à travers les saveurs authentiques de la région que La Table des Armaillis invite désormais ses clients. Imaginée autour des produits du terroir, la cuisine se fixe ici le simple objectif de révéler toutes les qualités du travail des artisans voisins dans une atmosphère conviviale également inspirée des paysages alentour.

Le restaurant est ainsi composé d'une succession de salons, chacun avec son charme typique et dans une cohérence évidente qui rend hommage aux panoramas environnants.

Le menu-carte participe à cette envie d'une balade en montagne que le client peut composer lui-même selon ses envies. Il pourra ainsi choisir de partir, selon la saison, à la rencontre par exemple d'une belle Truite de Beaufort, d'un Caïon (cochon) de Savoie, d'œufs de ferme ou d'escargots, accompagnés par les légumes du moment et de quelques plantes sauvages.

Le Chef Joan Bois affirme ici une véritable signature où l'exigence s'harmonise avec la décontraction, une cuisine qui raconte des histoires que l'on aime à retrouver au cœur des Alpes.

Sur la carte des vins, une sélection a été pensée pour profiter d'harmonies heureuses entre les plats et le travail de vigneron le plus souvent voisins. Pour les amateurs, la collection des « jolis flacons » de la maison, crus plus rares et en quantité limitée, est aussi une option pour marquer le souvenir de l'instant.

L'atmosphère détendue et néanmoins parfaitement professionnelle résulte enfin du talent et du sourire d'Aurélie Josserand à la tête de l'équipe de salle. A l'écoute de chacun, elle est la meilleure ambassadrice pour défendre l'étonnante identité authentique et moderne de la maison.

Le Bar à Fromages

Idéal pour se retrouver en famille ou entre amis à l'issue d'une journée sur les pistes ou au retour de randonnées, le Bar à Fromages invite à une autre aventure, profondément ancrée dans la région puisqu'elle sublime un produit star des alpages voisins, le fromage.

Dans un salon privatisé ou dans l'esprit d'une table d'hôtes, face à la cave à vins ouverte, l'instant est hyper-convivial grâce à un menu savoyard conçu autour des incontournables fondue ou tartiflette. Ici, tranquillement se construisent quelques souvenirs de ceux qui restent longtemps en bouche...

Joan Bois, Chef des Cuisines

C'est l'envie de concret qui a orienté Joan Bois vers des études de cuisine au lycée hôtelier de Grenoble, le plus proche de la région dont il est originaire. Dès son premier stage dans un restaurant étoilé, il est rassuré sur sa vocation et bien décidé à profiter de la diversité culturelle que son métier lui permet d'approcher.

Dans le sud de la France, à Albi, Perpignan puis Cassis, il se forme 4 années auprès du Chef Ringo Schulz tout en profitant pleinement de son temps libre pour parcourir le monde. Avec un groupe d'amis cuisiniers et pâtisseries, il visite l'Asie et l'Australie et accumule quantité de techniques et de saveurs qu'il se promet de mettre en harmonie bientôt avec les recettes authentiques françaises de sa formation.

Début 2018, il intègre la brigade de La Table des Armaillis comme Second de cuisine et se plaît à travailler avec les produits d'une région à laquelle il est sensible. Enfant, il venait en vacances aux Saisies et connaît bien son esprit familial que le Village Les Armaillis représente parfaitement.

A travers sa carte et ses recettes, il veut créer des moments originaux, des expériences qui encouragent à l'envie d'en savoir plus et installer une signature unique et sincère tournée sur le plaisir, tout simplement.

La Table des Armaillis est ouverte en saison de mi-juin à mi-septembre et de mi-décembre à fin avril.

Le Restaurant

ouvert midi et soir du mercredi au dimanche
Menu-carte de 29 € à 55 €, Menu enfant 15 €

Le Bar à Fromages

ouvert le soir du mercredi au dimanche, uniquement sur réservation
Menu Savoyard 29€

Aurélie Jossierand, Responsable de Salle

Heureuse d'accompagner ses parents au restaurant lorsqu'elle était enfant, Aurélie Jossierand a naturellement choisi de suivre ses études au Lycée Hôtelier de Thonon-les-Bains.

Séduite par l'univers des Chefs, c'est tout d'abord vers la cuisine qu'elle choisit de s'orienter avant de se découvrir, à la suite d'un évènement inattendu, un goût et un talent pour le service en salle.

Ses expériences l'ont déjà amené de Vonnas (Georges Blanc) à Talloires (Jean Sulpice) en passant par les Etats-Unis, avant de rejoindre l'équipe de Bruno et Corinne Joguet au Village des Armaillis.

Aujourd'hui, Aurélie veut s'engager avec eux dans le développement de leur restaurant afin d'en faire rapidement une référence dans la station et la région. Avec exigence et dans un style convivial, elle apporte une fraîcheur qui constitue un autre des atouts de La Table des Armaillis.

