

“Restaurant Inspiré des Montagnes”

**“La Cuisine c’est quand les choses
ont le goût de ce quelles sont !”**

Le Prince des Gastronomes

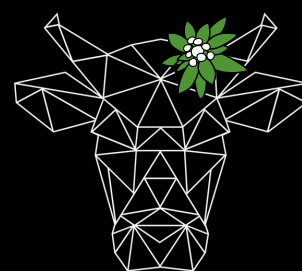
Nos plats sont faits maison à base de produits frais,
il se peut que certains produits soient indisponibles.

Our dishes are homemade with fresh products,
it’s possible some dishes are not available.

Les informations sur les allergènes
présents sont à votre disposition
auprès du personnel.

Information on the allergens
present is at your disposal
with the staff.

Carte Hiver 2023/2024 n°1
Winter Menu 2023/2024 n°1



Pour Commencer

/ To Start

L'Oignon Caramélisé / Infusion de Poule Rôtie Infusé à l'Ache / Croûtons & Beaufort 15.-
Classic Onion Soup / With Roasted Chicken Infusion / Croutons & Beaufort

L'Oeuf Bio en Basse Température / Lentilles & Potimarron / Lait de Lard Grillé 16.-
Low Cooked Bio Egg / Lentils & Pumpkin/ Grilled Bacon Milk

Le Choux Farci de Canard / Pistache & Paysane de Légumes / Bouillon de Canard Safrané 19.-
Stuff Cabbage with Duck/ Pistachio & Salad / Saffron Broth

A Partager Ou Pas... / To Share

Terrine Maison à la Noisette / Saladine / Crème aux Herbettes 17.-
Homemade Hazelnut Terrine / Salad / Herbs Cream

Os à Moelle à la Fleur de sel / Pousse Piquante / Assortiment de Pain 21.-
Bone Marrow with Fleur de Sel / Spicy Sprout / Assortment of Bread

Apéro! Montagnard / Charcuterie de Savoie / Beaufort & Pickles Pour deux pers. 21.-
Pour quatre pers. 38.-

Apéro! Montagnard / Savoy Charcuterie & Potato Fritter / Beaufort & Pickles For two pers. 22.-
For four pers. 38.-

Les Enfants

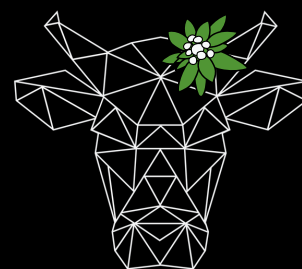
/ The Children

Le Menu 14.-

Cordon Bleu Maison / Coeur Coulant Raclette / Garniture au choix
Homemade Cordon Bleu / Raclette Cheesecake / Choice of Garnish

Assortiment de 2 Boules de Glace au choix
Assortment of 2 Scoops of Ice Cream from your Choice

Carte Hiver 2023/2024 n°1
Winter Menu 2023/2024 n°1



Pour Continuer / To Continue

L'Ombre Chevalier / Racines de Saison / Crème de Jus d'Arêtes Flambé au Génépi 32.-
The Artic Char / Seasonal Roth / Génépi Sauce

Boeuf Français(200gr) Paleron Fondant / Polenta Crémeuse / Réduction d'Os à la Mondeuse 28.-
Smelting French Beef (200gr) / Creamy Polenta / Mondeuse Sauce

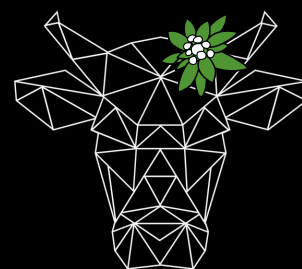
La Volaille de Bresse Farcie au Homard / Topinambour & Estragon / Jus Terre & Mer 28.-
Bresse Poultry / Loabster & Tarragon / Land & Sea Sauce

Plats à Partager, Un peu de patience... / Dishes To Share, A bit of patience...

Côte de Boeuf Française (1kg) Rôtie aux Aromates 42.-
Pommes Grenailles & Légumes Hiveraux / Sauce Béarnaise Prix par pers. 42.-
French Beef Rib (1kg) Roasted with Herbs Price per pers. 42.-
New Potatoes & Winter Vegetables / Bearnaise Sauce

Selle de Chevreuil Français (0,800kg) Rôtie aux Aromates 39.-
Pommes Grenailles & Légumes Hiveraux / Sauce Marchand de vin Prix par pers. 39.-
Saddle of Roe French Deer (0,800kg) Roasted with Herbs Price per pers. 39.-
New potatoes & Winter Vegetables / Red Wine Sauce

Carte Hiver 2023/2024 n°1
Winter Menu 2023/2024 n°1



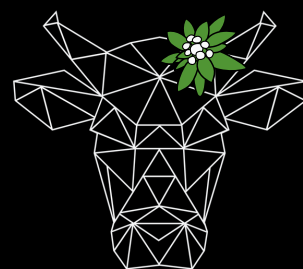
Les Spécialités des Armailis en toute Simplicité

/ Armailis's specialties made
simple

La Tartiflette "L'Intemporelle" / Reblochon Fermier & Cochon Fumé / Fine Salade The Tartiflette / Farm Reblochon & Smoked Pork / Salad		22.-
La Fondue Moitié-Moitié / Onctueuse & Pain Frais / Charcuterie de Savoie French-Swiss Cheesecake Fondue / Smooth & French Bred / Savoy Charcuterie	prix par pers. Price per pers.	26.- 26.-
Le Farcement / Classique Savoyard / Fine Salade The Farcement / Classic Savoy Dish / Salad		22.-
Supplément Truffe Noire Melanosporum Fraîche (environ 8gr.) Fresh Melanosporum Black Truffle Supplement (approx. 8gr)		15.-
Supplément Charcuterie Charcuterie Supplément		7.-
Salade Verte / Vinaigrette Miel & Noix Green Salad / Honey & Walnuts Dressing		5.-

Carte Hiver 2023/2024 n°1
Winter Menu 2023/2024 n°1

Prix TTC en Euro, Service Compris



LA TABLE
des Armailis

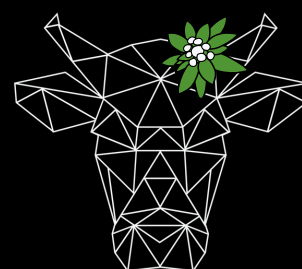
Par Gourmandise...

/By Greedness

Fromages des Fruitières d'Ici & d'Ailleurs / A Composer dans Notre Cave / Condiments Cheeses from Here & Elsewhere / To Choose in our Cellar / Condiment	14.-
Fromage Blanc Fermier de Savoie / Au choix de Dégustation / Crème, Fines Herbes ou Confiture de Fruits Rouge White Cheese From a Savoy Farmer/ Choose Your Style of Tasting / Cream, Fresh Herbs Or Red Fruits Jam	8.-
Le Mont-Blanc Revisité / Poire & Marrons / Sorbet Limoncello The Mont-Blanc Revisited / Peers & Chestnuts / Limoncello Sorbet	14.-
La Clémentine / Nage Vanillée & Carotte Cake / Sorbet Safrané The Clementine / Safron Light Syrup & Carrot Cake / Vanillalce Cream	14.-
Le Chocolat Grand Cru / Mousse légère / Crème Glacée Caramel Beurre Demi-Sel The Grand Cru Chocolate / Light Mousse / Salted Caramel Ice Cream	12.-
Classique Meringue Caramélisée / Double Crème & Confiture / Sorbet Myrtille Classic Caramelized Meringue / Double Cream & Jam / Blueberry Sorbet	12.-
Selection de Crème Glacée & Sorbet Artisanaux / La Boule Selection of Artisanal Ice Cream & Sorbet / The Scoop	2,80.-
Le Trou Savoyard / ou l'Arrosé de Votre Choix (2 boules et Alcool 2cL) 2 Scoops of Ice Cream Or Sorbet with Alcool 2cL	9.-

Carte Hiver 2023/2024 n°1
Winter Menu 2023/2024 n°1

Prix TTC en Euro, Service Compris



LA TABLE
des Armailis