

“Restaurant Inspiré des
Montagnes”

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

Le Prince des Gastronomes

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

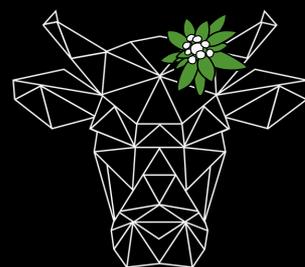
Le Prince des Gastronomes

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

Prix TTC en Euro, Service Compris



LA TABLE
des Armaillis

Pour Commencer

/ To Start

Saint Jacques des Côtes Bretonnes en Tartare / Crispy de Cochon & Noisettes / Bouillon Tiède Tartar of Scallops from Bretagne / Crispy bacon & Hazelnuts / Warm Broth	20.-
L'Oignon Caramélisé / Infusion de Poule Rôtie Infusé à l'Ache / Croûtons & Beaufort Classic Onion Soup / With Roasted Chicken Infusion / Croutons & Beaufort	15.-
L'Oeuf Fermier Basse Température / Potimarron & Riz Soufflé / Lait de Lard Grillé Low Cooked Farmer Egg / Pumpkin & Puffed Rice / Grilled Bacon Milk	16.-
Le Choux Farci de Canard / Pistache & Saladine / Vinaigrette Safranée Stuff Cabbage with Duck / Pistachio & Salad / Saffron Dressing	19.-

A Partager Ou Pas... / To Share

Terrine Maison à la Noisette / Assortiment de Pain / Beurre Demi-Sel Homemade Hazelnut Terrine / Assortment of Bread / Semi-Salted Butter	17.-
Os à Moelle à la Fleur de sel / Pousse Piquante / Assortiment de Pain Bone Marrow with Fleur de Sel / Spicy Sprout / Assortment of Bread	21.-
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.-

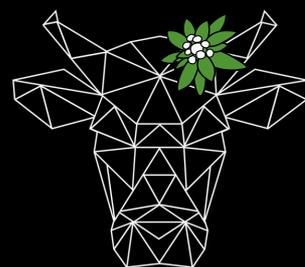
Les Enfants

/ 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 / Jus d'Arêtes Flambé au Génépi 32.-
The Artic Char / Seasonal Roth / Génépi Sauce

Boeuf Français(200gr) Paleron Fondant / Polenta Crémeuse / Réduction de Mondeuse 28.-
Smelting French Beef (200gr) / Creamy Polenta / Mondeuse Sauce

Veau Français EpauLe Confite / Garniture à l'Ancienne / Crème d'une Blanquette à la Truffe 29.-
Shoulder of French Veal Confit / Old Style Garnish / Blanquette Sauce With Truffle

La Volaille de Bresse / Homard & 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...*

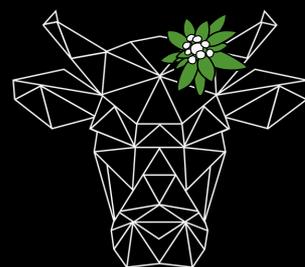
Côte de Boeuf Française (1kg200) Rôtie aux Aromates 46.-
Pommes Grenailles & Légumes Hiveraux / Sauce Béarnaise prix par pers.

French Beef Rib (1kg200) Roasted with Herbs 46-
New Potatoes & Winter Vegetables / Bearnaise Sauce Price per pers.

Selle de Chevreuil Français (0,800kg) Rôtie aux Aromates 38.-
Pommes Grenailles & Légumes Hiveraux / Sauce Marchand de vin prix par pers.

Saddle of Roe French Deer (0,800kg) Roasted with Herbs 38.-
New potatoes & Winter Vegetables / Red Wine Sauce Price per pers.

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



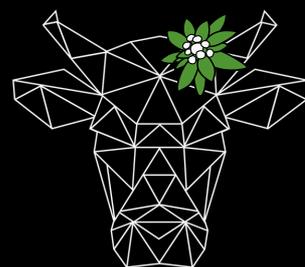
Les Spécialités des Armaillis en toute Simplicité

/ Armaillis's specialties made
simple

La Tartiflette "L'Intemporelle" / Reblochon Fermier & Cochon Fumé / Fine Salade The Tartiflette / Farm Reblochon & Smoked Pork / Salad			22.-
Le Vintage / Façon Burger au Paleron de Boeuf Français (180gr) & Raclette Fumée The Vintage Burger / Shoulder of French Beef (180gr)			29.-
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 Supplement		7.-	
Supplément Pomme de Terre Potatoes Supplement		3.-	
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 Armaillis

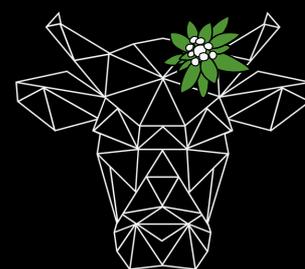
Par Gourmandise...

/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	12.-
La Clémentine / Nage Vanillée & Carotte Cake / Sorbet Safrané The Clementine / Vanilla Light Syrup & Carrot Cake / Safron Sorbet	12.-
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 / Crème Glacée Classic Caramelized Meringue / Double Cream & Jam / Ice Cream	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 Armaillis