“Restaurant Inspiré des Montagnes”

“La Cuisine c’est quand les choses ont le goût de ce qu’elles 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 des Vins

Carte du bar

Carte Hiver 2023/2024

Winter Menu 2023/2024

LA TABLE
des Armaillis

Prix TTC en €uro, Service Compris

Pour Commencer
/ To Start

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

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

L'Asperge Verte Française en Chaud Froid / Yuzu & Copeux de Jambon de Savoie / Hollandaise Acidulée 17.-
French Aspargus / Yuzu & Savoie Ham / Hollandaise Sauce

A Partager Ou Pas... / To Share

Terrine Maison aux Noix / Saladine / Crème aux Herbettes 17.-
Homemade Walnuts Terrine / Salad / Herbs Cream

Os à Moelle à la Fleur de sel / Echalotes / Pousses Piquantes 21.-
Bone Marrow with Fleur de Sel / Shallot / Spicy Sprout

Apéro! Montagnard / Charcuterie de Savoie / Beaufort & Pickles
Apéro! Montagnard / Savoy Charcuterie / Beaufort & Pickles

Pour deux pers. 21.-
Pour quatre pers. 38.-
For two per
For four p

Carte Hiver 2023/2024
Winter Menu 2023/2024

LA TABLE
des Armaillis

Prix TTC en €uro, Service Compris

Pour Continuer / To Continue

L'Omble Chevalier de Mr Murgat/ Amandes & Petits Pois / Beurre de Moules 32.-
The Artic Char From Mr Muargat / Almond & Peas / Mussels Butter Sauce

Bœuf Savoyard(180gr) Confit & Bonbon / Polenta Crémeuse / Crème d'Os au Foie Gras 29.-
Smelting Savoy Beef (180gr) / Creamy Polenta / Foie Gras Sauce

La Volaille Fermière Farcie au Homard / Racines de Saison & Estragon / Crème de Jus Terre & Mer 28.-
Farm Poultry Stuffed with Lobster / Seaonal Roots & Tarragon / Land & Sea Sauce

Plat à Partager pour 2, Un peu de patience... / Dish To Share For 2, A bit of patience...

Côte de Bœuf Savoyard (1kg) Rôtie aux Aromates
Pommes Grenailles & Légumes Hivernaux / Sauce Béarnaise
Savoy Beef Rib (1kg) Roasted with Herbs
New Potatoes & Winter Vegetables / Bearnaise Sauce

Prix par pers. 42.-
Price per pers. 42-

Les Enfants / The Children

Le Menu 14.-

Cordon Bleu Maison / Coeur Coulant Raclette / Pommes de Terre Grenailles
Homemade Cordon Bleu / Raclette Cheese / New Potatoes
Ou
Mini Tartiflette / Reblochon Fermier & Cochon Fumé / Fine Salade
Little Tartiflette / Farm Reblochon & Smocked Salad / Salad

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

Sirop à l'eau parfum au choix
Water Syrup from your Choice

Carte Hiver 2023/2024
Winter Menu 2023/2024

LA TABLE
des Armaillis

Prix TTC en €uro, Service Compris

Les Spécialités des Armaillis en toute Simplicité

/ Armaillis's specialties made simple

La Tartiflette "L'Intemporelle" / Reblochon Fermier & Cochon Fumé / Fine Salade The Tartifette / Farm Reblochon & Smocked Pork / Salad		22.-
La Fondue Moitié-Moitié / Onctueuse & Pain Frais / Charcuterie de Savoie Half-Half Cheese 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 Charcuterie Charcuterie Supplément	7.-
Salade Verte / Vinaigrette Miel & Noix Green Salad /Honey & Walnuts Dressing	5.-

Carte Hiver 2023/2024

Winter Menu 2023/2024

LA TABLE
des Armaillis

Prix TTC en €uro, Service Compris

Par Gourmandise...

/By Greedness

Fromages des Fruitières d'Ici & d'Ailleurs / A Composer dans Notre Cave / Condiments 14.-
Cheeses from Here & Elsewhere / To Choose in our Cellar / Condiment

Fromage Blanc Fermier de Savoie / Au choix de Dégustation / Crème, Fines Herbes ou Confiture de Fruits Rouge 8.-
White Cheese From a Savoy Farmer/ Choose Your Style of Tasting / Cream, Fresh Herbs Or Red Fruits Jam

La Pomme de Savoie / Déclinaison de textures / Crème Brûlée Infusée à la Tonka 14.-
Savoy Apple / Various Textures / Tonka Crème Brûlée

Le Chocolat Grand Cru / Fondant Coeur Coulant & Poire / Crème Glacée Caramel Beurre Demi-Sel 14.-
The Grand Cru Chocolate / Chocolate Cake with Flowing Heart & Pear/ Salted Caramel Ice Cream

Classique Meringue Caramélisée / Double Crème & Confiture / Sorbet Myrtille 12.-
Classic Caramelized Meringue / Double Cream & Jam / Blueberry Sorbet

Selection de Crème Glacée & Sorbet Artisanaux / La Boule 2,80.-
Selection of Artisanal Ice Cream & Sorbet / The Scoop

Le Trou Savoyard / ou l'Arrosé de Votre Choix (2 boules et Alcool 2cL) 9.-
2 Scoops of Ice Cream Or Sorbet with Alcool 2cL

Irish Coffee / ou Savoy Coffee au Génépi 9.-
Irish Coffee / or Savoy Coffee with Genepi

Carte Hiver 2023/2024
Winter Menu 2023/2024

LA TABLE
des Armaillis