

2024 - 2025

MENU DU NOUVEL AN

Poireaux de Notre Maraîcher / Truffe Melanosporum / Crème
Glacée Moutarde à l'Ancienne

Saint-Jacques des Côtes Bretonnes en Tartare / Glacé de Courge &
Kumquat / Grain de Caviar

Truite Fario de Monsieur Murgat / Racine de Persil & Pomme
Granny Smith / Beurre Verveine Citronelle

Veau Savoyard Farci / Trompette de la Mort & Panais / Jus à
l'Hysope

Raclette au Safran / Chantilly au persil & Miel de Hauteluce /
Pousse de Saison

Ananas / Fenouil / Anis

Déclinaison de Poire Saveur Belle-Hélène / Aéré de Chocolat Noir,
Croquant Nougatine Amande / Crème Glacée au Champagne

Mignardise

Menu Complet 105.-

Menu Sans Fromage 95.-

Pour les enfants (- de 12 ans) le menu
peut être adapté.

Pour votre Réservation :

04.79.89.26.15

www.latabledesarmaillis.fr



De part l'utilisation de produits frais et de saison quelques ajustements mineurs peuvent survenir sur le menu.
Merci de nous communiquer lors de votre reservation toutes allergies ou intolérances.

Prix TTC en Euro, Service Compris