

“armailli \aʁ.ma.ji\ masculin (pour une femme, on dit : armaillie)

1.(Suisse)(Savoie) Pâtre des alpages de la région de Fribourg, mais aussi en Savoie

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

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



Carte
des Vins



Carte
du bar



English
Menu

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

Le Prince des Gastronomes

A Partager Ou Pas...

Terrine de Cochon à l’Ancienne / Saladine / Crème aux Herbettes	16.-
Os à Moëlle à la Fleur de Sel / Echalotes / Pousses Piquantes	21.-
Apéro! Montagnard / Charcuterie de Savoie / Beaufort & Pickles	Pour deux pers. 21.-
Reblochon Fermier Rôti (demi) / Croustons de Pain à l’Ail / Fine Salade	15.-

“Restaurant Inspiré des Montagnes”

Menu des Armaillis

Entrée / Plat / Fromage ou Dessert 45.-

Supplément Fromage 7.-

Royale de Foie Gras de Canard en Gelée de Vin Chaud /

Déclinaison de Carottes / Givré de Pain d'Epices

Ou

Escargots de Beaufort en Beurre Persillé / Croquant Feuilleté & Panais, Lard de Savoie / Crème à l'Ail Noir



Truite Fario de Mr Murgat à l'Huile d'Agrumes / Patate Douce &

Echalote Marinée / Beurre de Bardes

Ou

Pintade Fermière aux Ecrevisses / Racine de Persil & Safran / Jus de Carcasses à la Mandarine



Fromages des Fruitières d'Ici & d'Ailleurs / A

Composer dans Notre Cave / Condiments de Saison

Et / Ou

Chocolat Fleur de Cao / Aéré à la Tonka & Caramel Demi-Sel aux Agrumes / Crème Glacée Noisette

Ou

Paris-Brest / Classique Praliné & Croustillant / Sorbet Chocolat

Menu Epicuriens, Epicuriennes

**Composition selon vos envies sur le menu des Armaillis ou laissez vous guider par le chef
Cinq Services (2 entrées, plat, fromage et dessert) pour l'ensemble de la table 70.-**

Menu disponible jusqu'à 20h30

Menu Savoie ou Bien

Entrée / Plat / Dessert 35.-

Oignons Rôtis au Miel de Hauteluce / Beaufort & Cerfeuil /

Bouillon de Poule Rôtie

Ou

Terrine de Cochon à l'Ancienne / Saladine / Crème aux Herbettes



Fondue Moitié-Moitié / Onctueuse & Pain Frais / Fine Salade

Ou

Farcement / Classique Savoyard / Fine Salade



Fromage Blanc de Pays / Au choix de Dégustation / Crème,

Fines Herbes ou Confiture de Baies

Ou

Classique Meringue Caramélisée / Double Crème & Confiture /

Ou

Sorbet Myrtille

Sélection de Sorbet et Glaces Artisanales / Deux Quenelles

La composition des menus est fixe et non modifiable.

Pour Commencer

Escargots de Beaufort en Beurre Persillé - Croquant Feuilleté & Panais, Lard de Savoie / Crème à l'Ail Noir 17.-

Royale de Foie Gras de Canard en Gelée de Vin Chaud / Déclinaison de Carottes / Givré Pain d'Epices 18.-

Texture de Potimarron / Ris de Veau Croustillant / Noisette & Gel de Livèche 18.-

Oignons Rôtis au Miel de Hauteluce / Beaufort & Cerfeuil / Bouillon de Poule Rôtie 15.-

Pour Continuer

Truite Fario de Mr Murgat à l'Huile d'Agrumes / Patate Douce & Echalote Marinée / Beurre de Bardes 29.-

Pintade Fermière aux Ecrevisses / Racine de Persil & Safran / Jus de Carcasses à la Mandarine 28.-

Cochon Savoyard en Déclinaison / Racines Hivernales & Epices / Bouillon Façon Potée à la Truffe Mélanosporum 29.-

Plats à Partager, Un peu de patience...

Côte de Boeuf Savoyard (1kg) Rôtie aux Aromates
Pommes Grenailles & Légumes de Saison / Sauce Béarnaise Prix par pers. 44.-

Les Spécialités des Armaillis en toute Simplicité

Fondue Moitié-Moitié / Onctueuse & Pain Frais /
Charcuterie de Savoie & Fine Salade prix par pers.26.-

Farcement / Classique Savoyard / Fine Salade 22.-

Tartiflette "L'Intemporelle" / Reblochon Fermier & Cochon Fumé /
Fine Salade 22.-

Moelleux du Revard (env. 300gr) Façon Boîte
Chaude/ Pommes de Terre / Charcuterie de
Savoie 26.-

Supplément Charcuterie 7.-

Salade Verte / Vinaigrette Miel & Noix / En Cocotte 3.50-

Par Gourmandise...

Fromages des Fruitières d'Ici & d'Ailleurs / A Composer dans Notre Cave /
Condiments de Saison 14.-

Fromage Blanc de Pays / Au choix de Dégustation / Crème,
Fines Herbes ou Confiture de Baies 8.-

Mont-Blanc Revisité / Cardamome & Marrons Meringués /
Sorbet Poire 14.-

Paris-Brest / Classique Praliné & Croustillant / Sorbet Chocolat 14.-

Chocolat Fleur de Cao / Aéré à la Tonka & Caramel Demi-Sel aux Agrumes
/ Crème Glacée Noisette 14.-

Classique Meringue Caramélisée / Double Crème & Confiture de
Myrtilles Sauvages / Sorbet Myrtilles 12.-

Selection de Crème Glacée & Sorbet Artisanaux /
La Boule 2,80.-

Le Trou Savoyard / ou l'Arrosé de Votre Choix
(2 boules et Alcool 2cL) 9.-

Irish Coffee / ou Savoy Coffee au Génépi 9.-