

“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.

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

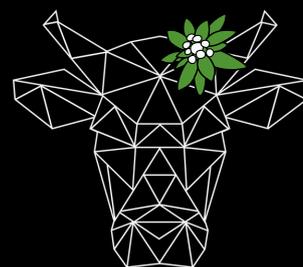


Carte
des
Vins



Carte
du
bar

Carte Midi Hiver 2024/2025



Le Midi à

LA TABLE
des Armaillis

Plat 19€

Plat & Dessert 23€

Boeuf Savoyard (140gr) / Burger des Armaillis, Raclette & Lard Grillé / Pommes Grenailles

Burgé / Steak de Légumes & Raclette / Pommes Grenailles

Farcement / Classique Savoyard / Fine Salade

Fondue Moitié-Moitié / Onctueuse & Pain Frais / Vacherin & Gruyère

prix par pers.

Pavé de Bœuf Montbéliard (200gr) / Pommes de Terres Grenailles / Sauce Béarnaise

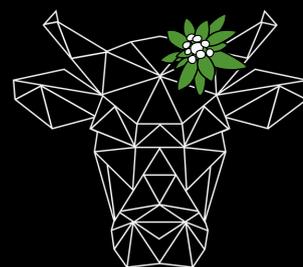
Supplément 2€

Classique Meringue Caramélisée / Double Crème / Confiture Myrtille

Fromage Blanc Fermier de Savoie / Au choix de Dégustation / Crème, Fines Herbes
ou Confiture de Fruits Rouges

Sélection de Sorbet et Glaces Artisanales / Deux Quenelles

Carte Midi Hiver 2024/2025



Le Menu des Armailis

Royale de Foie Gras de Canard en Gelée de Vin Chaud / Déclinaison de Carottes / Givré 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 Carcasse à la Mandarine



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

ET / OU

Mont-Blanc Revisité / Cardamone & Marrons Meringués / Sorbet Poire

OU

Paris-Brest / Classique Praliné & Croustillant / Sorbet Chocolat

Entrée / Plat / Fromage ou Dessert / 45€
Supplément Fromage 7€

Carte Midi Hiver 2024/2025

