

“armailli \æ.ma.ji\ masculin (pour une femme, on dit : armaillie)
1.(Suisse)(Savoie) Pâtre des alpages de la région de Fribourg, mais aussi en Savoie

Nous vous proposons une cuisine “fait maison” axé sur des produits de saison et principalement local, il se peut que certains produits soient indisponibles.

Les informations sur les allergènes présents sont à votre disposition au bar.



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) / Croutons 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 sur réservation

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.-

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...

Entrecôte de Bœuf Savoyard pour 2 personnes (env. 800gr) Prix par pers. 44.-
Rôtie aux Aromates / Grenailles & Légumes de Saison / Sauce Béarnaise

Les Spécialités des Armailis 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 & Fine Salade	26.-
Reblochon Fermier Rôti (demi) / Pommes de Terre / Charcuterie de Savoie & Fine Salade	24.-
Supplément Charcuterie	7.-
Salade Verte / Vinaigrette Miel & Noix / En Cocotte	3.50-
<u>Par Gourmandise...</u>	
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.-
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.-