

La Table des Armaillis, c'est aussi...

Le Bar à Fromages

Installez-vous à notre Table d'Hôtes ou privatisez l'un de nos espaces pour une soirée conviviale et gourmande. Un menu unique à choisir parmi nos spécialités savoyardes.

Menu savoyard 29 €

Fondue ou Tartiflette, Salade, Charcuterie et Dessert
Uniquement le soir sur réservation



LA TABLE
des Armaillis

Le restaurant à la maison

Vous résidez au Village Les Armaillis ?
Retrouvez les saveurs du restaurant
pour un délicieux dîner livré à domicile.

A commander auprès de la Conciergerie
au plus tard la veille avant 19h30

Cuisine de Montagne

RÉSERVATION : 04 79 89 26 15

www.latabledesarmaillis.fr

Ouvert midi & soir - du mercredi au dimanche soir inclus



Le Menu du moment

Entrée, plat ou Plat, dessert	29 €
Entrée, plat, fromage ou dessert	32 €
Le Menu Armailis (2 entrées, 1 plat, fromage & dessert)	55 €
Le Menu Enfant	15 €
Supplément Fromage	9 €

Les Entrées

Truite légèrement fumée aux écorces d'épicéa, Crème caillée citron, Herbes des prés.

Œuf mollet bio de Savoie, Consommé de mélisse, Fine purée de carottes au citron

Cromesquis d'escargots aux herbes, Pesto Ail des ours.

Foie gras confit, Sel et poivre, à croquer sur pain grillé, Compote de Figs et Myrtilles

Les Plats

Côte de veau à la sauge, Fricassée de pomme de terre.

Epaule de Caïon de Savoie, Confit au poivre, Gratin de polenta et épinards.

Paleron de Bœuf confit, Jus vinaigrette aux Herbes, Légumes d'été.

Pavé de Truite de Charles Murgat, Beurre moussé à l'Aprémont

Les Fromages

Suivez-nous en cave pour composer votre assiette...

Les Desserts

Tarte aux Myrtilles

Pots de crème des Armailis

Entremet au Chocolat

Meringue Fruits rouges et crème épaisse

Pour les Enfants

Un menu du marché spécialement adapté aux papilles de nos chers petits.

Quelques-uns de nos producteurs

100% plein air à Venthon (73) : exploitation porcine

Charles Murgat à Beaufort (38) : pisciculture

Coopérative de Beaufort (73) : produits laitiers

Saveurs de nos fermes (73) : œufs bio

Les Escargots de Bisanne (73)

N'hésitez pas à communiquer vos allergies ou intolérances.

L'ensemble des plats proposés par le Restaurant sont faits maison (élaborés sur place à partir de produits bruts).

Bœuf – Veau et Foie gras : origine France