Atmosphères

— RESTAURANT & CHAMBRES —

Ma cuisine s'inspire de mon enfance en Pays de Savoie où le respect de la saisonnalité était de rigueur. Mes racines savoyardes s'imposent à moi ce qui donne à ma cuisine une articulation autour des lacs, des rivières, de la volaille, et surtout une ode au végétal.
Mes menus évoluent en fonction de l'apogée des produits & des contraintes de mes producteurs.

Notre proximité avec le lac du Bourget donne une empreinte très lacustre à l'expérience culinaire que je vous propose.

A noter : ma cuisine n'est pas déclinable 100% sans lactose.

Le Chef ALAIN PERRILLAT-MERCEROT

ALPES, en 6 services 125 €

Truite Fario fumée, pisciculture Murgat, Lentilles vertes de Chartreuse

Lavaret du lac du Bourget, Pois chiche, poivron grillé et carvi

Canette de la Dombes, Radis & fanes de radis en purée

Fromages des Pays de Savoie

Poire de la Coopérative du Tremblay, Céleri & caramel de Mondeuse

Pain au chocolat croustillant, Sorbet chocolat & baie de genièvre

Menu donné à titre d'exemple

SARL VIBRATIONS
SIRET : 439 973 579 00014

DELPHINE PONTET & ALAIN PERRILLAT
618 ROUTE DES TOURNELLES – 73370 LE BOURGET-DU-LAC
TÉL. +33 (0)4 79 25 01 29 – FAX +33 (0)4 79 25 26 19
INFO@ATMOSPHERES-HOTEL.COM

APE : 5510 Z
TVA : FR 39 439 973 579