

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

GRANDES ALPES, en 8 services 145 €

Asperges rôties, Truite Fario, Émulsion beurre fumé

Biscuit de brochet du Bourget, Sauce gourmande aux œufs de brochet

Lavaret du lac du Bourget à la grenobloise, chou-fleur acidulé

Raviole de sérac, ail des bois, Champignons du Noiray & mousserons

Canette « Excellence » Maison Miéral, Chou pointu & baie de genièvre

Fromages des Pays de Savoie

Kiwi, tomme blanche & mâche sucrée

Tartelette oseille & chocolat

Menu donné à titre d'exemple