

# 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.

Le Chef ALAIN PERRILLAT-MERCEROT

## GRANDES ALPES, en 8 services 132€

Truite Fario cuite au sel, Pois chiche & carvi

Biscuit de chevesnes & Blettes & pommonier

Omble, cuisson basse température, Choux-fleurs & vermouth

Cardon du Tremblay, moelle de bœuf & vieux Beaufort

Canette Miéral rôtie & potimarron

Fromages des Pays de Savoie

Pomme rôtie, noix, sorbet tome blanche

Oseille, meringue de lait & chocolat

Menu donné à titre d'exemple