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 150 €

Truite Fario fumée, pisciculture Murgat, Lentilles vertes de Chartreuse

Biscuit de brochet du lac du Bourget, Fenouil & vermouth de Chambéry

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

Raviole de sérac de la ferme de Combette, Cèpes & crémeux de champignons

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