

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 128€

Tomate, tomate, tomate

Biscuit de chevesnes & cèpes

Ombre, cuisson basse température, pois chiche & carvi

Pistou de légumes, capelli de sérac

Râble de lapin Miéral, aubergine beignet de tomate aigre doux

Fromages des Pays de Savoie

Pêche du Tremblay, Tagète Signata

Oseille, meringue de lait & chocolat

Menu donné à titre d'exemple