

Une Ascension 7 Perspectives *Menu à 88€*

*Laissez-vous guider par le chef, Antoine
Cevoz-Mamy pour une ascension gustative...*

Une Randonnée.... 5 Paysages *Menu à 68€*

Pré-entrée

.....

Foie gras / Poêlé / Figue / Thym

.....

Merlut / Huile de Menthe / Riz / Pêche

.....

*Pigeon / Croûte de sel gruée de cacao / Fenouil /
Celtuce*

.....

Entremet / Myrtille / Estragon

Beaufort d'Alpage / Miel / Noisettes / Raisins

9€

Une Promenade ... 3 Temps

Menu à 48€

*Ecrevisses / Potirron / Jus de têtes infusé au Café /
Mélisse*

.....

Cochon / Choux Rouge / Pomme de terre / Mondeuse

.....

*Yakourt / Fruit Saison / Moelleux fruit du Mendiant
/ Miel d'Acacia*

Les menus sont servis pour l'ensemble de la table...

Une Balade...

Menu à 32€

Une Entrée

.....

Un Poisson ou une Viande

.....

Un Dessert

Servi uniquement le midi excepté le week-end et jour férié

L'Ageoca,

la renaissance d'une Maison historique

Le Bourget du Lac est une destination culinaire attachante, au bord du plus romantique lac naturel de Savoie. Savoy-Hôtel y bénéficie d'un riche passé. Certains éléments architecturaux datent du 17ème siècle. Des hôtes prestigieux y avaient leurs habitudes, à l'instar de la Reine Victoria au 19ème siècle.

Avec ma sœur Roxane, mon beau-frère Fernando et ma mère Catherine, nous avons à cœur de donner à notre Maison familiale un nouvel élan.

*Fort d'une expérience de 10 années au sein de grandes Maisons étoilées (Yvonn Conte ** au Veyrier-du-Lac, Greenhouse ** à Londres, Shangri-La ** à Paris, ...), j'écris désormais ma propre partition. Mon credo : une cuisine singulière, passionnée, à la fois complexe, lumineuse et évidente. Si les produits de saison issus de mon environnement sont privilégiés, j'affectonne quelques incursions dans des contrées lointaines, pour créer des associations de saveurs et de parfums souvent inédites, toujours en finesse.*

Je vous souhaite un très beau moment.

Antoine Cevoz - Mamy