

Carte...

Tous nos plats peuvent être pris à la carte...

Entrée 25€ Plat 35€ Dessert 10€

Une Ascension ... 7 Perspectives Menu à 88€

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

Le menu est servi pour l'ensemble de la table...

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

Pré-entrée

.....

Foie gras / Poêlé / Maïs / Glace / Pickels

.....

Merlu / Huile de Menthe / Riz / Pêche

.....

Chevreuril / Dos / Oignons / Agrume

.....

Fruit de saison / Yakourt de Brebis / Mendiant

Une Promenade ... 3 Temps

Menu à 48€

Champignons / Réglisse / Tanaisie

.....

Ombre Chevalier en croûte de pain / Potimarron

Olive noire / Coriandre

.....

Poire du Tremblay / Myrtille /

Une Balade...

Menu à 29€

Une Entrée

.....

Un Plat

.....

Un Dessert

Servi uniquement le midi et sauf week-end et jours fériés

Beaufort d'Alpage / Tome des Bauges /

Figue Confite

9€

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 (Yoann 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