



Les menus

Restaurant Albert 1^{er}, 1* Michelin

MENU PETITE FETE GOURMANDE

Menu à 2 plats, fromage **ou** dessert à 78 €

Menu à 3 plats, fromage **ou** dessert à 110 €

Fromage et dessert **en** supplément à 15 €

Entrées

- Poulpe de roche / poitrine de cochon confite / aubergine de Savoie / herbes du jardin
 - Anguille fumée / bouillon foie gras / céleri de notre maraîcher / ail noir
 - Carottes / agrumes / herbes du jardin (V)

Poissons

- Lieu jaune de ligne / jeunes carottes / beurre blanc à l'oseille du jardin / oxalis
- Féra du lac Léman / pommes de terre de Savoie confite / œuf de brochet
beurre moussoux au thym- citron
- Cèpes du pays / raviole de persil / jaune d'œuf bio / bouillon champignons (V)

Viandes

- Canette « Excellence » maturée / betterave / mûres / poudre de sapin
- Veau de lait du Limousin / tourte aux cèpes du pays et pommes de terre
jus foie gras et vin jaune
- Artichaut / crémeux citron / jus des pluches au verjus (V)

Les fromages frais et affinés.

Ou

Dessert au choix parmi :

- la figue flambée, thym- citron, noix et glace au lait de brebis de la bergerie d'Ayze
 - le soufflé à la Chartreuse Verte
- le soufflé tonka et croustillant noisette, glace chocolat Sao Palmé 75%,
fleur de sel et piment d'espelette
- faisselle d'alpage et miel de nos ruches
- Chocolat sauvage Grand Cru 68% Bolivia, cardamome noire et amande

(V) : plat végétarien.

Pour vos enfants, nous vous proposons de composer le menu ensemble



Le Hameau Albert 1er - 38 route du Bouchet - 74400 Chamonix Mont Blanc - France
+33 (0)4 50 53 05 09 - infos@hameaualbert.fr - www.hameaualbert.fr



Les menus

Restaurant Albert 1^{er}, 1* Michelin

Menu de la Maison de Savoie, « Entre terre, lac et Mont Blanc » - 176 €

Menu servi uniquement pour tous les

convives d'une même table

Consommé de champignons de Paris de Savoie,
foie gras cuit au sel et champignons du moment.

Truite du lac Léman confite, poireau de Savoie,
sabayon et œufs de truite.

Tartare de féra du Léman mi- fumé, caviar Oscière Impérial,
glace à la ache de montagne.

Tarte fine de cèpes du pays,
jus au vin jaune et herbes du jardin.

Omble chevalier en croûte de pain, carotte des sables,
condiment œuf de brochet et sauce carvi.

Filet de chevreuil,
poire de Savoie aux épices douces et jus thym- citron.

Ou

Ris de veau laqué, jus au cidre de la maison,
céleri cuit en croûte de sel.

Fondue croustillante aux fromages de nos montagnes et cresson.

Ou

Les fromages frais et affinés. (Supplément de 15€)

Pomme de Savoie et Granny façon tatin,
glace à la vanille de Madagascar.

Chocolat Grand Cru de l'Île de Java 64%,
72 heures de conchage et noisettes du Piémont fumées aux sarments de vignes.

Accords mets et vins disponibles (servis au verre).

Informations
pratiques

Horaires restaurant

Albert 1er

- Déjeuner de 12h30 à
13h30

- Dîner de 19h15 à
21h00

Fermeture hebdomadaire

- Mercredi et Jeudi toute la journée

