



## Les menus

Restaurant Albert 1<sup>er</sup>, 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

- Cuisses de grenouilles / mousseline de racine de persil / ail confit champignons de Paris de Savoie
- Omble Chevalier / en croûte de pain, bouillon d'arêtes fumées et aché de nos montagnes fumé, en cannelloni et rémoulade de céleri de Savoie
- Betteraves de Savoie / bleu de Termignon / pommes du Hameau **(V)**

#### Poissons

- Lotte / poireau grillé / tartare de moules et crevettes grises / sabayon au vert de poireau
- Féra du lac Léman / pommes de terre de Savoie confite / œuf de brochet sauce miel de citronnier et thym- citron
- Pleurotes et pholiotés de Savoie / raviole de persil / jaune d'œuf bio bouillon champignons fumés **(V)**

#### Viandes

- Poitrine de pintade « Excellence » / raviole de chou frisé du potager poire de Savoie / jus perlé
- Dos de chevreuil / carottes de Savoie / sarrasin / jus au citron noir
- 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
- voile de faisselle d'alpage, pollen de pissenlit, sablé reconstitué et glace 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





## Les menus

### Restaurant Albert 1<sup>er</sup>, 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.

**Perches du Léman, pommes de terre,**  
persil et citron confit.

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

**Betterave cuite dans son jus, sérac de nos montagnes,**  
fumé minute au genévrier, bouillon de coing du Hameau.

**Omble chevalier en croûte de pain, carotte de Savoie,**  
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

#### Congés 2020

- Dimanche 4 au soir jusqu'au Vendredi 9 Octobre 2020 déjeuner inclus.
- Dimanche 11 au soir jusqu'au Vendredi 16 Octobre 2020 déjeuner inclus.
- Mardi 20 au soir jusqu'au Vendredi 23 Octobre 2020 déjeuner inclus.
- Mardi 27 au soir jusqu'au Vendredi 30 Octobre 2020 déjeuner inclus.
- Dimanche 1er Novembre au soir jusqu'au Jeudi 3 Décembre inclus 2020

