



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

- 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^{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.

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 2020

