



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

- Langoustine / en tartare, citron caviar grillées, consommé de champignons de Savoie et algues kombu
- 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

- Saint-Pierre de ligne / cerfeuil tubéreux / racine de persil / noisettes / bouillon moules et raifort
- Féra du Léman / poireaux / condiment œufs de brochet fumés / crémeux poireau
- Pleurotes et pholiotés de Savoie / raviole de persil / jaune d'œuf bio bouillon champignons fumés **(V)**

Viandes

- Poitrine de poularde de Bresse / champignons de Savoie farcis / cresson / sauce poulette au foin
- Dos de chevreuil / carottes de Savoie / sarrasin / jus au citron noir
- Chou-fleur cuit sur la braise / condiment ail noir / pomme verte / sésame **(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

Champignons de Savoie et oignons doux des Cévennes

cuit comme un risotto et vin jaune.

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.

Comme une lasagne de légumes racines,

sauce poulette et truffe blanche d'Alba.

Omble chevalier en croûte de pain, carotte de Savoie,

condiment œuf de brochet et sauce carvi.

Filet de chevreuil, coing du Hameau,

cardamome 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 18h00 à 18h30

Fermeture hebdomadaire

- Mercredi et Jeudi toute la journée

- Fermeture exceptionnelle

Dimanche 25 Octobre pour le dîner

Congés 2020

- Dimanche 1er Novembre au soir jusqu'au Jeudi 3 Décembre inclus 2020

CAPACITE MAXIMALE POUR
LE RESPECT DES PROCEDURES
SANITAIRE: 40 personnes

