

HAMEAU  
ALBERT  
1<sup>ER</sup>

## Restaurant Gastronomique Albert 1<sup>er</sup>

*Madame, Monsieur,*

*Pour vous proposons de célébrer la nouvelle année 2024 autour du menu de la Saint-Sylvestre élaboré par notre chef Damien Leveau.*

*La soirée débutera à 19h30 au QuartzBar à l'hôtel Albert 1er, avec une flûte de champagne Billecart « Louis » Salmon 2009.*

*Dès l'apéritif et tout au long de la soirée en musique, un collège d'artistes vous transportera jusqu'aux douze coups de minuit.*

*Nous vous proposons deux formules :*

*- Menu hors boissons à 375 €/personne.  
Pour vos choix de vins, notre livre de cave du Nouvel An sera à votre disposition ;*

*- Menu et dégustation de cinq verres de vin, eaux minérales, thé et café inclus à 595 €/personne.*

*Notre chef sommelier Youri Greffe vous proposera une dégustation de vins au verre sélectionnés pour accompagner ce menu de fête.*

*Espérant avoir le plaisir de fêter ensemble cette nouvelle année 2024, nous vous prions d'agréer, Madame, Monsieur, nos sincères salutations.*

*Perrine Carrier  
Directrice*

*Damien Leveau  
Chef de cuisine*

*Pour vos réservations\* ou plus d'informations, merci de contacter la réception du Hameau Albert 1er.*

*\*Afin de confirmer votre table, nous vous demanderons un acompte de 187,50 € par personne. En cas d'annulation après le 16 décembre 2023, la valeur de l'acompte par personne annulée sera conservée à titre de dédommagement.*

## SAINT-SYLVESTRE 2023

### Le saumon d'Isigny

Confit et en mousseline, caviar Oscietre impérial

\*  
\*\*

### La Saint-Jacques de nos côtes fumée

Chou-fleur, pollen, agrumes

\*  
\*\*

### Tourte de ris de veau fermier et foie gras

Poire de Savoie, jeunes pousses de salade, sapin

\*  
\*\*

### Le homard bleu

La pince à manger du bout des doigts, courge et praliné noisette du Piémont

\*  
\*\*

### Le fenouil

Cru et cuit, sorbet fenouil et pomme verte

\*  
\*\*

### La biche « chasseur français »

Chou rouge, raifort et baie de genièvre

\*  
\*\*

Les fromages frais et affinés

\*  
\*\*

### Le coing du Hameau

Brut alpin rosé « Maison Blard et Fils »

Cédrat du Mas Bachès

\*  
\*\*

### Chocolat Grand Cru Maracaibo 65%

Différentes textures, sorbet au mucilage de cacao

*Viandes origine France.*

*Liste des allergènes disponible sur demande.*

Le Hameau Albert 1er  
38 route du Bouchet  
74400 Chamonix Mont-Blanc  
infos@hameau-albert.fr  
04.50.53.05.09