NOS DESSERTS

Le soufflé à la chartreuse verte
Crème anglaise à la chartreuse verte
et son sorbet

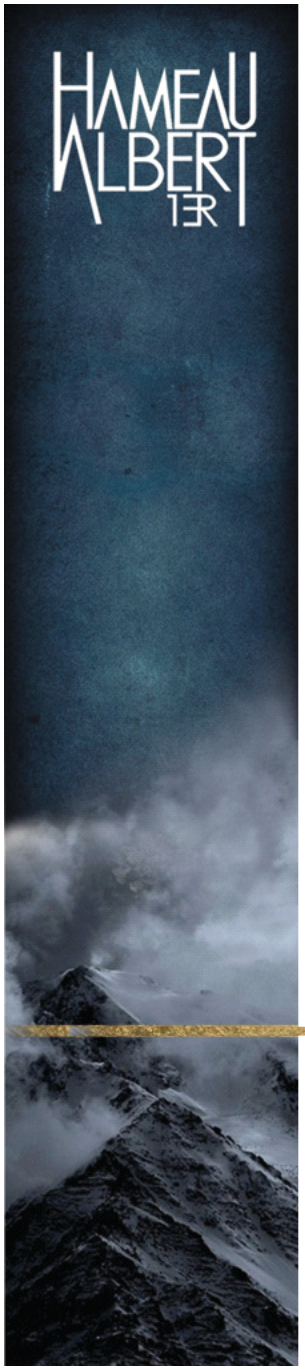
Le soufflé butternut et graine de courge
Agrumes du mas bachesse confit,
sauce praliné graine de courge,
sorbet butternut cédrat

Pomme de Savoie et céleri
Coque meringuée au poivre Tchuli,
pomme cuite dans son jus et céleri confit

Le panais de notre maraîcher et chocolat Grand Cru Maracaibo 65% de cacao
Confit au miel, noisette du Piémont
et orange de Nice

Topinambour, café Brésil Bob-O-Link et citron de Menton
Praliné topinambour et café,
citron confit poivre Timut

Prix nets, sevice compris.
Viandes origine France.
Liste des allergènes disponible sur demande.



Restaurant Albert 1er
Dimanche 31 Mars

L'APPEL DES CIMES

Ou l'irrésistible envie d'aller plus haut

Menu 9 plats avec fromages et dessserts 194€

Saint-Jacques de nos côtes
Cuite en croûte, truffe noire,
asperge blanche et jus des barbes

Escargots du Domaine des Orchis
Mousseline de poisson du lac, beurre blanc
et chèvre frais, huile de céleri

Petits pois
En tartelette, caviar de Oscietre Impérial,
sabayon au vinaigre des cosses

La carotte
Crue et cuite, géranium
et foin de la ferme de Vallorcine

Pêche du Léman
-Juste saisie, butternut et safran du pays
-Fumée et soupe de poisson du lac

Agneau de lait des Pyrénées
Blettes, sérac de chèvre et citron,
l'épaule en parmentier, jus à l'ail noir

Ou

Pigeon au sang, élevé à la farine de chataîgne
La cuisse confite, betteraves du pays,
jus infusé aux baies de genévrier

Les fromages,
frais et affinés

Pamplemousse de Corse et Reine des prés
Mousse de yaourt à la reine des prés,
perles du japon, pulpe de pamplemousse
et graines d'anis caramélisées

Dessert au choix,
à la carte pour finir

MENU PÂQUES

Menu 6 plats avec fromage et desserts 155€

Petits pois et caviar Oscietre imperial

Fera du Léman
Asperges vertes, berce de nos montagnes

Agneau de lait de pâques
Blettes du pays

Les fromages,
frais et affinés

Pré dessert

Dessert au choix

Le Menu Pâques est disponible dans sa version végétarienne sur demande spéciale.

Ces menus sont prévus uniquement pour tous les convives d'une même table.
Toutes modifications apportées aux menus seront facturées 15€