



Les menus

Restaurant Albert 1^{er}, 2* Michelin

Menus midis

Déjeuner - 49€

Sauf jours fériés

Amuse bouche

Un plat à choisir dans le menu

'Petite Fête Gourmande du Marché'

Chariots de fromages ou desserts

Petits fours, mignardises et chocolats

Déjeuner - 89€

Sauf jours fériés

Deux plats à choisir dans le menu

'Petite Fête Gourmande du Marché'

Chariot de fromages

Chariot de pâtisseries

Petits fours, mignardises & chocolats

Accompagné de 2 verres de vin

Menus midis & soirs

Petite fête gourmande du marché - 102€

Dos de saumon en gravelax, condiment œufs de truite et yuzu confit, sorbet fenouil.

Risotto pois et champignons à la sarriette du jardin, jus de viande et dentelle de parmesan.

Poitrine de canette au sang « Perle de la Dombes » laquée au miel de bourgeons de sapin, croûte d'épices et orange, jeunes légumes « agro douce ».

Fromages frais et affinés

Grand chariot de pâtisseries

Les fruits et sorbets de saison

Petits fours

Mignardises et chocolats

Menu du Jour - 73 €

Servi tous les jours sauf vendredi soir, samedi soir et jours fériés

Deux plats à choisir dans le menu

'Petite Fête Gourmande du Marché'

Chariots de fromages et pâtisseries

Petits fours, mignardises et chocolats

Menu Enfant - 26 €

Jusqu'à 10 ans

Pour vos enfants, nous vous proposons de composer le menu ensemble





Les menus

Restaurant Albert 1^{er}, 2* Michelin

Menu de la Maison de Savoie, 'Clin d'oeil au Royaume du Piémont' - 156 €

Menu servi uniquement pour tous les convives d'une même table

Foie gras de canard confit entier dans sa graisse,
rhubarbe et sureau.

Poireaux, pied de veau,
jaune d'œuf et caviar Oscietre.

Tomates, burrata et maquereau mi- fumé,
herbes du jardin, eau de tomate en gelée.

Filets de perches du Léman de la pêche d'Eric jacquier,
Mousserons des prés, chicorée et oxalys.

Féra au miel de bourgeon de sapin, carottes des sables,
pain d'épices et citron confit.

Filet d'agneau cuit sur la braise,
aubergines, fleur de courgette et bouillon citron basilic.

Fromages frais et affinés

Fraises Gariguettes, fenouil et citron en coque meringuée,
huile d'olive Picholine du Mas du Calanquet, sorbet fraise.

Chocolat fumé à l'Albert 1^{er} et crème de lait de chèvre.

Petits fours

Mignardises et chocolats

Avec accord mets et vins (servis au verre) + 95€ par personne

Informations pratiques

Horaires restaurant Albert 1er

- Déjeuner de 12h30 à 13h30

- Dîner de 19h15 à 21h00

Fermeture hebdomadaire

- Mardi midi

- Mercredi toute la journée

- Jeudi midi

Congés 2018

- Du 6 mai au 24 mai 2018 inclus

Réouverture le Vendredi 25 mai

- Du 14 octobre au 6 décembre

2018 inclus

Réouverture le Vendredi 7

décembre 2018

*L'identité de la cuisine proposée par notre Chef ne nous permet pas de nous adapter et de satisfaire les personnes VEGAN.

** Nous sommes à votre disposition pour toutes propositions de menus pour vos réceptions particulières et repas de groupe.

*** Les animaux ne sont pas admis au restaurant gastronomique 'Albert 1er'

