



À la carte

Restaurant Albert 1^{er}, 2* Michelin

Entrées

- Ecrevisses du Léman et quenelle de brochet, potimarron et fève** 45 €
De tonka, émulsion des têtes. Carpaccio de féra mi- fumée.
- Œuf bio cuit à 62°C, chanterelles et copeau de foie gras,** 42 €
Fumée de genévrier, mouillette au jaune crémeux.
- Langoustine en carpaccio à l'Osciètrre** 57 €
Rôtie puis rafraichie, nage à la citronnelle, rillette de tourteau à l'huile de crustacés.
- Les deux services de foie gras de canard:** 62 €
- pressé, poire, grué cacao et balsamique blanc
- grillé, coing et noisette
- L'un des deux services de foie gras de canard** 50 €
- Caviar Osciètrre** 95 € les 30 gr et 156 € les 50 gr
Servi avec blinis au sarrasin et crème épaisse .

Poissons

- Tronçon de Saint Pierre de ligne poché, coques marinières en velouté** 62 €
Choux et raifort.
- Blanc de turbot grillé, les bardes en agnolotti et consommé de soupe** 68 €
De poisson safranée, seiche et encornets juste snackés, jus à l'ail noir.
- Pêche du Léman d'Éric Jacquier au miel de bourgeons de sapin** 54 €
Carottes des sables, pain d'épices et citron confit.
- Homard bleu rôti, boudin de la maison** 90 €
Pomme et diot de Savoie, la pince en parmentier de polenta.





À la carte

Restaurant Albert 1^{er}, 2* Michelin

Viandes

- Ris de veau fermier en croûte de noix,** 65 €
Céleri, pomme verte et âche de montagne, jus gentiane.
- Poitrine de canette au sang « Perle de la Dombes »** 60 €
Laquée au miel de bourgeons de sapin
croûte d'épices et orange, jeunes légumes « agro dolce ».
- Paleron de Bœuf Wagyu cuit sur la braise,** 56 €
Condiment fenouil échalote,
béarnaise, pommes de terre, lard et herbes.

La Chasse

- Dos de chevreuil rôti puis fumé aux sarments de vigne,** 65 €/par personne
sauce Grand Veneur aux aïrelles, fruits et légumes d'automne
- Lièvre à la Royale en deux services.** 70 €
- en ballotine, cappuccino de céleri et truffe.
- en compote, gnocchi de courge et choux de bruxelles.

Fromages

- Fromages frais et affinés** 22 €





À la carte

Restaurant Albert 1^{er}, 2* Michelin

Desserts

Grand chariot de pâtisseries Les fruits et sorbets de saison.	24 €
Soufflés chauds Chartreuse verte, glace Chartreuse ou Chartreuse jaune, glace réglisse.	21 €
Pomme en sucre soufflé, émulsion Granny Smith Caramel de cidre et sorbet cidre pomme verte.	21 €
Choux chocolat praliné noisette Sorbet chocolat au lait noisette.	21 €
Crêpes Suzette Glace caramel beurre salé.	21 €

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'

