



## Les menus

Restaurant Albert 1<sup>er</sup>, 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 - 92€

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

**Foie gras de canard pressé,**

poire, grué cacao et balsamique blanc.

**Dos de maigre poêlé, choux- fleur et bergamote,**

émulsion fève de Tonka.

**Poitrine de canette au sang « Perle de la Dombes » laquée au miel de bourgeons**

de sapin, jeunes carottes, radis et jus aux épices.

**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<sup>er</sup>, 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,**  
poire et balsamique blanc.  
**Poireaux, pied de veau,**  
jaune d'œuf et caviar Oscietre.  
**Cuisses de grenouilles en tempura,**  
cresson et émulsion à l'ail doux.  
**Filets de perches du Léman de la pêche d'Eric Jacquier,**  
chanterelles, chicorée et oxalis.  
**Féra au miel de bourgeon de sapin, carottes des sables,**  
pain d'épices et citron confit.  
**Lièvre à la Royale,**  
gnocchi de courge et choux de Bruxelles.  
**Fromages frais et affinés.**  
**Figue et amande.**  
**Chocolat, grué caco et fève de Tonka.**  
**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 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'

