



## À la carte

Restaurant Albert 1<sup>er</sup>, 2\* Michelin

### Entrées

<b>Risotto de courge et truffe blanche d'Alba</b> De tonka, émulsion des têtes. Carpaccio de féra mi- fumée.	75 €
<b>Noix de Saint-Jacques servies crues et cuites, bœuf séché d'alpage</b> Pomme Granny Smith, consommé infusé au sobacha.	48 €
<b>Tortellini farçis, canard « Perle de la Dombe » et champignons,</b> Fumé minute au genévrier, crème de courge et truffe blanche d'Alba	60 €
<b>Langoustine en tartare à l'Osciètre</b> Rôtie condiment fenouil et clémentine, rilette de tourteau à l'huile de crustacés.	57 €
<b>Les deux services de foie gras de canard:</b> - pressé, poire, bœuf séché d'alpage, airelle et céleri. - grillé, coing et noisette	62 €
<b>L'un des deux services de foie gras de canard</b>	50 €
<b>Caviar Osciètre</b> Servi avec blinis au sarrasin et crème épaisse .	95 € les 30 gr et 156 € les 50 gr

### Poissons

<b>Tronçon de Saint Pierre de ligne poché, coques marinières</b> Choux et raifort.	62 €
<b>Blanc de turbot grillé, les bardes en agnolotti et consommé de soupe</b> De poisson safranée, seiche et encornets juste snackés, jus à l'ail noir.	68 €
<b>Dos de truite Royale de l'Ain en croûte de pain d'épices</b> Miel de bourgeons de sapin, carottes des sables, citron confit.	54 €
<b>Homard bleu rôti au beurre de vanille, pinces et coudes en rilette,</b> Courge spaghetti et jus des têtes infusé à la vanille.	90 €





## À la carte

Restaurant Albert 1<sup>er</sup>, 2\* Michelin

### Viandes

- Ris de veau fermier rôti au sautoir** 75 €  
Polenta au lait fumé, céleri et truffe blanche d'Alba, jus au café.
- Poitrine de canette au sang « Perle de la Dombes »** 60 €  
En croûte d'épices douces, la cuisse confite en cromesqui, Betterave et hibiscus.
- Paleron de Bœuf Wagyu cuit sur la braise,** 60 €  
Gnocchi de pommes de terre, olives « Kalamata »  
et oignons doux des Cévennes

### La Chasse

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

### Fromages

- Fromages frais et affinés** 22 €





## À la carte

Restaurant Albert 1<sup>er</sup>, 2\* Michelin

### Desserts

<b>Grand chariot de pâtisseries</b> Les fruits et sorbets de saison.	24 €
<b>Soufflés chauds</b> Chartreuse verte, glace Chartreuse ou Chartreuse jaune, glace réglisse.	21 €
<b>Pomme en sucre soufflé, émulsion Granny Smith</b> Caramel de cidre et sorbet cidre pomme verte.	21 €
<b>Chocolat Madong</b> Poivre long et glace au foin.	21 €
<b>Crêpes Suzette</b> 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'

