



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 - 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

Noix de Saint-Jacques servies crues et cuites, bœuf séché d'alpage,
consommé infusé au sobacha.

Dos de lieu jaune poêlé, jeunes navets, bergamote,
émulsion lait de coco et citronnelle.

Poitrine de pigeon du Poitou rôtie, escalope de foie gras grillée,
panais, pistache et jus lié aux abats.

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,

Foie gras de canard, bœuf séché d'Alpage, airelle et céleri.

Noix de Saint-Jacques cuites sur la braise

caviar Oscietre, coques et poireaux.

Homard bleu rôti, les pincés en fagottini

noisettes du Piémont et truffe blanche d'Alba.

Filets de perche du Lac Léman de la pêche d'Éric Jacquier meunière,

carotte et agrume.

Truite Royale de l'Ain,

Escargot du pays du mont Blanc.

Lièvre à la Royale,

courge et choux de Bruxelles.

Fromages frais et affinés.

Figue et amande.

Chocolat Madong, poivre long et glace au foin.

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'

