



**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**

**Dos de saumon Label Rouge en gravelax,**  
jeunes radis, betterave et aneth.

**Tournedos de lotte poché puis grillé, pomme de terre fondante**  
et oignons doux des Cévennes.

**Poitrine de poularde de Bresse cuite sur la braise,**  
la cuisse croustillante, choux.

**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,

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'

