



Madame, Monsieur,

Pour fêter la nouvelle année 2019, nous vous proposons un moment d'intimité, de douceur et de gastronomie autour d'un menu élaboré par Damien Leveau, nouveau chef de notre restaurant, qui fera la part belle aux plus beaux produits cuisinés avec inventivité et maîtrise.

La soirée débutera dès 19h30 au QuartzBar à l'hôtel Albert 1^{er}, avec une flûte de Champagne Bérèche et Fils Brut Réserve, servi en jéroboam.

Notre chef sommelier Marc-Henri Mialon vous ouvrira son livre de cave avec les plus belles références et proposera également une dégustation de vins au verre pour sublimer le menu proposé.

Dès l'apéritif et tout au long de la soirée, notre chanteuse vous transportera dans son univers jazzy, crescendo jusqu'au douze coups de minuit.

NOUS VOUS PROPOSONS DEUX FORMULES* :

- **Menu hors boissons (300 €/personne)**
Pour vos choix de vins, notre livre de cave du Nouvel An est à votre disposition.
- **Menu et dégustation de vins au verre (500 €/personne)**
Notre chef sommelier vous propose une dégustation de vins au verre sélectionnés pour accompagner ce menu de fête.

Vous trouverez ci-joint le détail du menu accompagné de la sélection de vins au verre.

Pour vos réservations ou plus d'informations, merci de contacter la réception du Hameau Albert 1^{er} au 04 50 53 05 09 ou infos@hameaualbert.fr

Espérant avoir le plaisir de fêter ensemble cette nouvelle année 2019.

Nous vous prions d'agréer, Madame, Monsieur, nos sincères salutations.

Perrine Maillat-Carrier
Damien Leveau, chef de cuisine
Maxime Chapelain, directeur de salle

** Afin de confirmer votre table, nous vous demanderons un acompte de 150 €/personne.*

En cas d'annulation après le 24 décembre 2018, la valeur de l'acompte sera conservée à titre de dédommagement.

Menu de la Saint-Sylvestre

RESTAURANT GASTRONOMIQUE ALBERT 1^{ER}

300 €/personne, hors boissons*

Pressé de foie gras de canard de chez Dupérier,
bœuf séché d'Alpage et figue

*

Grosse langoustine
- juste saisie, choux et jus des têtes
- en tartare, caviar Oscière Impérial, tuile de riz vénéré et glace oignon fumé

*

Noix de Saint-Jacques snackées, betteraves et hibiscus, jus persil

*

Ormeau grillé, queue de bœuf, consommé et salicorne

*

Blanc de barbué poché, patate douce et clémentine,
sabayon bergamote

*

Filet de veau de lait fermier à la truffe noire, tortellini,
blettes et sauce d'une blanquette truffée

*

Les fromages frais et affinés

*

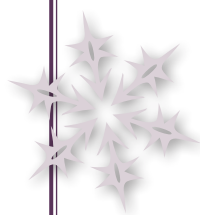
Comme un baba, ananas et coriandre,
vieux rhum infusé à la vanille

*

Cube chocolat au lait, cacahuète et kalamansi

*

Petits fours de l'An Neuf



* Menu accompagné de la dégustation de vins au verre, eau, café et thé compris : 500 €/pers

Notre sommelier Marc-Henri Mialon vous propose les accords suivants pour accompagner votre dîner du Nouvel An :

Magnum de Champagne Bérèche et Fils Brut Réserve

Magnum de Condrieu « Les Chaillets » 2013 Yves Cuilleron

Magnum de Sancerre « Les Monts Damnés » 2009 François Cotat

Meursault Luchets 2011 Jean-Marc Roulot

Château Belle-Brise 2004

Magnum de Champagne Duval Leroy rosé Prestige