



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 - 102€

Sauf jours fériés

Deux plats à choisir dans le menu

'Petite Fête Gourmande du Marché'

Chariot de fromages OU desserts

Petits fours, mignardises & chocolats

Accompagné de 2 verres de vin

Petite fête Gourmande du marché - 110€

Menus midis & soirs

Truite Royale de l'Ain confite au beurre demi- sel,
champignons de Paris et bouillon cresson.

Merlan de ligne en croûte de pain, radis daïkon,
orange sanguine et beurre au campari.

Faux- filet de bœuf Hereford cuit sur la braise,
condiment betterave et cassis, pommes soufflées.

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 OU 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, bœuf séché d'Alpage,
airelle et céleri.

Noix de Saint-Jacques cuites sur la braise,
caviar osciètre, coques et poireaux.

Féra mi- fumée à l'Albert 1^{er}, chèvre du Val d'Arly,
miel d'acacias et safran du Mont Blanc.

Homard bleu rôti, les pincés en fagottini et
noisettes du Piémont.

Perches du Lac Léman meunières, gentiane,
cédrat et œufs de brochet.

Grenadin de veau de lait fermier, gratin de Zitone n°19,
artichauts et truffe noire.

Fromages frais et affinés.

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

Chocolat « Samana » République Dominicaine.
Agrume et fine coque meringuée.

Petits fours

Mignardises et chocolats.

Avec accord mets et vins (servis au verre).

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 2019

- Du Dimanche 5 au Jeudi 23 Mai 2019 inclus
- Réouverture le Vendredi 24 Mai 2019 pour le dîner
- Du Dimanche 20 Octobre au Jeudi 5 Décembre 2019 inclus
- Réouverture le Vendredi 6 Décembre 2019 pour le dîner

*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'

