



À la carte

Restaurant Albert 1^{er}, 2* Michelin

Entrées

- Asperges vertes de chez Robert Blanc en deux services :** 55 €
- juste poêlées, vinaigrette aux olives Kalamata et amandes, jambon de Bigorre.
- servies froides, féra marinée au yuzu et glace asperge.
- Cuisses de grenouilles croustillantes, morilles farcies à l'ail des ours** 52 €
Crème de laitue au beurre noisette.
- Langoustine rôtie et caviar Oscière Impérial, bouillon citronnelle** 60 €
En tartare, mangue, yuzu et tarte fine de tourteau.
- Les deux services de foie gras de canard:** 62 €
- pressé, cacao, ananas et poivre Voastiperifery.
- poêlé, effiloché de bœuf, légumes du moment et consommé sobacha
- L'un des deux services de foie gras de canard** 50 €
- Caviar Oscière**
Servi avec blinis au sarrasin et crème épaisse 95 € les 30 gr et 156 € les 50 gr

Poissons

- Tronçon de turbot cuit en croûte de sel, thym et poivre timut,** 135 € pour 2 personnes
Choux Pak Choï, jus de crustacés, coupe rafraichie de légumes croquants
Crevettes grises, couteau et vinaigrette acidulée.





À la carte

Restaurant Albert 1^{er}, 2* Michelin

- Blanc de Saint Pierre rôti au beurre, amaretto, asperges vertes de chez Robert Blanc, petit épeautre cuit comme un risotto et amandes.** 62 €
- La pêche du Léman d'Eric Jacquier,** 54 €
Miel de bourgeons de sapin, carottes des sables, citron confit.

Viandes

- Paleron de bœuf Wagyu en deux cuissons** 60 €
Céleri, pomme verte et sabayon raifort.
- Poularde de Bresse farcie au foie gras, morilles, asperges vertes** 65 €
De chez Robert Blanc et jus tranché.
- Pièces d'agneau du Quercy, en croûte de poivre Kampot, Socca,** 60 €
Artichaut, oignon, pâte de citron et jus monté au beurre d'anchois.

Fromages

- Fromages frais et affinés** 22 €





À la carte

Restaurant Albert 1^{er}, 2* Michelin

Desserts

Grand chariot de pâtisseries Les fruits et sorbets de saison.	24 €
Soufflés chauds Chartreuse verte, glace Chartreuse ou Chartreuse jaune, glace réglisse.	21 €
Pomme en sucre soufflé, émulsion Granny Smith Caramel de cidre et sorbet cidre pomme verte.	21 €
Biscuit moelleux à la farine de châtaigne Corse Crèmeux mangue en sphère de chocolat, sorbet mangue.	21 €
Crêpes Suzette 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 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'

