



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 de pâques - 110€

Menus midis & soirs

Œuf bio poché, asperges blanches des Landes
et foie gras de canard.

Pêche du Léman d'Eric Jacquier, croûte de pain,
navets glacés au miel de bourgeons de sapin, citron et oxalis.

Poitrine de pintade fermière de la Dombes, carottes,
sauge et oignons doux.

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, cacao,

ananas et poivre Voastiperifery

Asperges vertes de chez Robert Blanc

caviar Oscière, sabayon sarrasin.

Féra mi- fumée à l'Albert 1^{er}, chèvre du Val d'Arly,

miel d'acacias et safran du Mont Blanc.

Homard bleu, morilles et

noisettes du Piémont.

Perches du Lac Léman meunières,

asperge blanche, œufs de truite,

cresson et sauce Château Chalon.

Poitrine de pigeon de Racan rôtie puis fumé minute aux sarments de vignes,

bonbon des cuisses, petit épeautre cuit comme un risotto et jeunes carottes.

Fromages frais et affinés.

Comme un baba, ananas et coriandre,

vieux rhum infusé à la vanille.

Notre version de la Forêt Noire.

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'

