



**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 - 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**

**Asperges vertes de chez Robert Blanc, morilles,**  
ail des ours et bœuf séché d'alpage.

**Blanc de turbot sauvage poché, les bardes en rillettes,**  
radis daikon et pomme Granny Smith.

**Pièce d'agneau du Quercy en croûte d'épices,**  
carottes et curcuma.

**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<sup>er</sup>, 2\* Michelin

**Menu de la Maison de Savoie, 'Clin d'oeil au Royaume du Piémont'- 176 €**

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<sup>er</sup>, 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'

