



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

Jarret de veau de lait confit, moules de bouchots marinière,
salicornes et bouillon infusé à la feuille de combawa.

Dorade royale poêlée, pêche plate pochée au thé Darjeeling,
jeunes radis et consommé de langoustine.

Pièce d'agneau du Quercy cuit sur la braise, cannelloni de courgette,
chèvre frais, citron et jus infusé au vadouvan.

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, « Entre terre, lac et Mont Blanc » - 176 €
Menu servi uniquement pour tous les convives d'une même table

- Foie gras de canard, cacao,**
rhubarbe du jardin et hibiscus.
- Dos de saumon d'Isigny confit, caviar Oscière Impérial,**
concombre, pomme verte et lait fermenté.
- Féra mi- fumée à l'Albert 1^{er}, chèvre du Val d'Arly,**
miel d'acacias et safran du Mont Blanc.
- Tomates cerises, burrata fumée et**
sorbet framboise - verveine.
- Perches du Lac Léman meunières, petits pois, oignons**
ache de nos montagnes, oxalis et sauce carvi.
- Poitrine de canette « Perle de la Dombes » laquée au jus de cardamome noire,**
groseilles et céleri.
- Les fromages frais et affinés.**
Fraises Gariguette,
sudachi, biscuit nougatine aux pignons de pin.
- Chocolat Altapaz 73% du Guatemala,**
cerise, estragon et vieux balsamique.
- Petits fours, mignardises et chocolats.**

Accords mets et vins disponibles (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
- Le restaurant gastronomique sera Exceptionnellement fermé les Jeudis soir du 20 Juin, et à Compter de mi-Septembre

Congés 2019

- 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'

