



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

Menus midis & soirs

Petite fête gourmande du marché - 110€

Menu élaboré en fonction du retour du marché.

Truite du Léman confite à l'huile de citron, chèvre du Val d'Arly,
poireau et roquette du potager.

Dos de maigre de ligne de Noirmoutier poché, coque d'oignon doux farcie,
poivron et pignons de pin.

Epaule d'agneau du Quercy confite, la côte cuite sur la braise, écrasé de pommes de terre
« Dégustation » et jus infusé à la sauge ananas.

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

Supplément « fromage et dessert » pour le menu du jour à 15€.

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 juste cuit au sel, consommé d'oignons doux,
chanterelles et mouillette.

Dos de saumon d'Isigny confit puis rafraichi aux herbes du jardin,
pomme de terre fondante et caviar Oscière Imperial.

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,
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 mara des bois, pesto amande basilic, crème de Bresse et
sorbet citron – basilic.

Chocolat Grand Cru 73% de Jamaïque,
miel de châtaignier.

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'

