



Les menus

Restaurant Albert 1^{er}, 2* Michelin

*Le restaurant gastronomique est actuellement fermé. Réouverture Vendredi 6 Décembre 2019 pour le dîner.
Notre restaurant de pays 'la Maison Carrier' reste à votre disposition jusqu'au 3 Novembre 2019.*

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 à titre d'exemple :

Tartare de bar de ligne confit, betterave crue et cuite,
coings du potager et vinaigrette à l'ail des ours.

Ombre Chevalier du Léman en croûte de pain de seigle,
cèpes de pays, oignons et sauce au Château Chalon.

Lièvre à la Royale,
céleri et truffe noire.

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,
champignons du moment et mouillette.

Truite de Savoie confite, jeunes poireaux,
et œuf de truite.

Tartelette de féra mi- fumée à l'Albert 1^{er}, chèvre du Val d'Arly,
miel de montagne et safran du Mont Blanc.

Tartare de coquillages,

caviar Osciète Impérial et pommes de terre de Savoie.

Perche du Lac Léman meunière, carottes de couleurs,
oxalis et sauce carvi.

Le plat de viande à choisir parmi LA CHASSE à la carte
(l'un des deux services du lièvre).

Les fromages frais et affinés.

Poire conférence en différentes textures,
yuzu, cristalline sésame et yuzu.

Chocolat Altapaz 73% du Guatemala, framboise fraîche
et sorbet à la baie de passion.

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'

