



SAINT-SYLVESTRE 2019

Madame, Monsieur,

Pour fêter la nouvelle année 2020, nous vous proposons un moment d'intimité, de douceur et de gastronomie autour d'un menu élaboré par Damien Leveau, chef du restaurant Albert 1^{er}, qui fera la part belle aux plus beaux produits cuisinés avec passion et inventivité.

La soirée débutera à 19h30 au QuartzBar à l'hôtel Albert 1^{er}, avec une flûte de champagne Henri Giraud fût de chêne MV12 servi en magnum.

Notre chef sommelier Marc-Henri Mialon vous ouvrira son livre de cave avec les plus belles références et vous proposera également une dégustation de vins au verre pour sublimer le menu proposé.

Dès l'apéritif et tout au long de la soirée, un collège d'artistes vous transportera dans son univers pop swing jusqu'au douze coups de minuit.

NOUS VOUS PROPOSONS DEUX FORMULES* :

- **Menu hors boissons (350 €/personne)**
Pour vos choix de vins, notre livre de cave du Nouvel An est à votre disposition.
- **Menu et dégustation de vins au verre (550 €/personne)**
Notre chef sommelier vous propose une dégustation de vins au verre sélectionnés pour accompagner ce menu de fête.

Vous trouverez ci-joint le détail du menu accompagné de la sélection de vins au verre.
Pour vos réservations ou plus d'informations, merci de contacter la réception du Hameau Albert 1^{er} au 04 50 53 05 09 ou infos@hameaualbert.fr

Espérant avoir le plaisir de fêter ensemble cette nouvelle année 2020, nous vous prions d'agréer, Madame, Monsieur, nos sincères salutations.

Perrine Carrier, directrice
Damien Leveau, chef de cuisine
Maxime Chapelain, directeur de salle

* Afin de confirmer votre table, nous vous demanderons un acompte de 175 €/personne. En cas d'annulation après le 17 décembre 2019, la valeur de l'acompte par personne annulée sera conservée à titre de dédommagement.

LE HAMEAU ALBERT 1^{ER}

Hôtel, restaurants, spa ■ 38 route du Bouchet, 74400 Chamonix Mont-blanc ■ +33 (0) 4 50 53 05 09 ■ infos@hameaualbert.fr

Menu de la Saint-Sylvestre

RESTAURANT GASTRONOMIQUE ALBERT 1^{ER}

350 €/personne, hors boissons*

Couteaux de plongée, oursins et tuile croustillante

**

Cannelloni de langoustine et rilette de king crabe,
condiment yuzu et caviar Oscière Impérial

**

Noix de Saint-Jacques crues et cuites, truffe noire et cresson

**

Ravioli de foie gras, consommé d'oignon de Roscoff et truffe blanche d'Alba

**

Homard bleu en tartare, agrumes et chou-fleur, sabayon au corail

**

Poitrine de colvert sauvage en chapelure croustillante, la cuisse en bonbon,
légumes d'hiver, jus aux myrtilles et hibiscus

**

Les fromages frais et affinés

**

Mousse de fromage blanc, marmelade d'agrumes,
miel de montagne et safran du Mont-Blanc

**

Bûchette chocolat au lait Adagio, mangue et passion

**

Petits fours de l'An Neuf

Notre sommelier Marc-Henri Mialon vous propose les accords suivants pour accompagner votre dîner du Nouvel An :

- Magnum de Champagne fût de chêne Henri Giraud MV 12
- Saké Junmai Daiginjô Shuhari Matsumoto Shuzô
- Magnum de Château Carbonnieux blanc 2016
- Meursault Charmes Dessus 2013 Girardin
- Magnum de Gevrey Chambertin 1^{er} cru Poissenots Humbert 2010
- Jurançon Jardin Babylonne 2014 Didier Dagueneau

* Menu accompagné de la dégustation de vins au verre, eau, café et thé compris : 550 €/pers