



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.

Aile de raie pochée puis laquée, jeunes légumes,
coquillages et jus d'arêtes.

Féra du Léman de la pêche d'Eric Jacquier, céleri cuit sur la braise,
citron et gentiane.

Pièce de cochon Ibaïama rôtie, courge et citron noir,
pieds et tête croustillants, sabayon moutarde.

Fromages frais et affinés.

Ou

Le 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 pour les menus à 15€.

Menu Enfant - 38 €

Jusqu'à 10 ans





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.

Saint-Jacques crue et cuites, courge butternut et orange,
jus des bardes au carvi.

Déclinaison de céleri et truffe blanche d'Alba,
Parmigiano Reggiano affiné 24 mois.

Tartare de langoustine et tourteau,
caviar Oscietre Impérial, condiment Kalamansi.

Ombre Chevalier juste poêlé, croûte de céréales,
oignon doux des Cévennes et bœuf séché d'alpage.

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

Croustillant châtaigne, chèvre frais du Val d'Arly,
poivre Kampot et gelée d'airelles.

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

Fruit de la passion, chocolat Arcato
et caramel.

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

Congés 2020

- Du Dimanche 3 Mai au Vendredi
22 Mai 2020 réouverture pour le
dîner du Vendredi

- Du Dimanche 18 Octobre au
Vendredi 4 Décembre 2020
réouverture le Vendredi 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'

