



**Les menus**  
Restaurant Albert 1<sup>er</sup>, 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.**

**Ombre chevalier confit, champignons de Paris et shiitake,**  
consommé fumé en gelée.

**Daurade royale poêlée, pommes de terre rattes, jeunes légumes**  
et bouillon de chorizo Ibérique.

**Poitrine de canard de Chaland au sang rôtie, amarante, purée de betterave jaune au vinaigre**  
de chardonnay, betterave en croûte de sel  
et jus infusé à la cardamome verte.

**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 €**





## Les menus Restaurant Albert 1<sup>er</sup>, 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.

**Féra mi-fumée, chèvre du Val d'Arly et cresson.**

**Ravioli au beaufort d'alpage, sot-l'y-laisse de volaille,**  
sauce Albuféra et truffe noire.

**Perche du Léman en deux cuissons, écrevisses, nage des têtes au thym citron**  
et caviar Oscière Impérial.

**Omble chevalier juste poêlé, céréales, oignon doux des Cévennes,**  
bœuf séché d'alpage et truffe noire.

**Le plat est à choisir parmi les viandes, proposés à la carte**  
(la poularde de Bresse est servie pour deux).

**Fontine, croustillant châtaigne, poire de Savoie et safran.**

**Orange sanguine,**  
safran et cédrat confit, soufflé limoncello.

**Fruit de la passion,**  
chocolat Arcato 66% de cacao 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'

