



À la carte

Restaurant Albert 1^{er}, 2* Michelin

Entrées

- Saint-Jacques crue et cuites, courge butternut et orange,
jus des bardes au carvi. 65 €
- Langoustine juste saisie, jus d'étrilles, tourteau en raviole
végétale de céleri. En tartare, caviar Oscière Impérial. 70 €
- Déclinaison de céleri et truffe blanche d'Alba,
Parmigiano Reggiano affiné 24 mois. 90 €
- Caviar Oscière ou Sevruga**
Servi avec blinis au sarrasin et crème épaisse 95 € les 30 gr et 156 € les 50 gr

Poissons

- Bar « ikéjilé », jeunes poireaux, pommes de terre délicatesse confites
au beurre demi-sel, truffe noire et jus d'arêtes. 80 €
- Sole de petit bateau pochée, chou- fleur, tartare de coquillages
et encornets juste saisis, caviar Oscière Impérial
et bouillon d'une marinière au persil plat. 75 €
- Ombre Chevalier en deux services. 70 €
- mi-fumé à l'Albert 1^{er}, consommé au sobacha.
 - juste poêlé, croûte de céréales, oignon doux des Cévennes
et bœuf séché d'alpage.





À la carte
Restaurant Albert 1^{er}, 2* Michelin

Viandes

Pièce de veau de lait fermier rôtie au sautoir, 80 €
gnocchi à la farine de châtaignes, choux,
truffe blanche d'Alba et jus à la cardamome noire.

Agneau de lait des Pyrénées cuit sur la braise, l'épaule confite, puntarelle, 70 €
artichauts et jus au citron noir.

La Chasse

Le lièvre en deux façons. 70 €
- A la Royale, céleri et truffe noire.
- A la cuillère, purée de brocoli au beurre noisette,
ravioli au foie gras et jus à la truffe noire.

Filet de chevreuil cuit sur la braise puis fumé au genévrier, 70 €
Betterave, coing et condiment myrtille, effiloché d'épaule confite
Et sauce au gin de Chamonix.

Fromages

LES FROMAGES FRAIS ET AFFINES, AUTOUR DU MONT BLANC. 22 €
*Ce dernier peut être accompagné d'une sélection de 3 vins au verre (4cl),
choisie par notre sommelier. 33€*





À la carte

Restaurant Albert 1^{er}, 2* Michelin

Fromages

LES FROMAGES FRAIS ET AFFINES, AUTOUR DU MONT BLANC. 22 €
Ce dernier peut être accompagné d'une sélection de 3 vins au verre (4cl), choisie par notre sommelier. 33€

Desserts

Grand chariot de pâtisseries 26 €
Les fruits et sorbets de saison.

Soufflés chauds 26 €
Chartreuse verte, glace Chartreuse ou Chartreuse jaune, glace réglisse.

Pomme en sucre soufflé, émulsion Granny Smith 26 €
Caramel de cidre et sorbet cidre pomme verte.

Poire conférence en différentes textures, 26 €
Yuzu, cristalline sésame et yuzu.

Fruit de la passion, chocolat Arcato et caramel. 26 €

Crêpes Suzette 26 €
Glace vanille.

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 2019

- Du Dimanche 3 Mai au Vendredi 22 Mai 2020 réouverture pour le diner du Vendredi
- Du Dimanche 18 Octobre au Vendredi 4 Décembre 2020 réouverture le Vendredi pour le diner.

