



Les menus

Restaurant Albert 1^{er}, 1* 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€

Truite de Savoie confite, cannelloni de blettes, œufs de truite
et sabayon vinaigré.

Rouget juste saisi, pommes de terre fondantes, artichauts,
curcuma et sauce bécasse.

Poitrine de volaille de la ferme de Mourach rôtie, raviole de châtaignes
et oignons, carottes et jus perlé.

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

Pour vos enfants, nous vous proposons de composer le menu ensemble





Les menus

Restaurant Albert 1^{er}, 1* 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 et poireau, 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 Osciètre 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.

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
diner du Vendredi
- Du Dimanche 18 Octobre au Ven-
dredi 4 Décembre 2020 réouverture
le Vendredi pour le diner.

*L'identité de la cuisine proposée par notre Chef ne nous permet pas de nous adapter et de satisfaire les personnes



Le Hameau Albert 1er - 38 route du Bouchet - 74400 Chamonix Mont Blanc - France
+33 (0)4 50 53 05 09 - infos@hameau-albert.fr - www.hameau-albert.fr