



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

Starters

Raw and cooked scallops, butternut squash and orange,
 coral juice with caraway. 65 €

Mis en forme : Police :(Par défaut)
 Cambria, 12 pt, Couleur de police : Noir

Dublin Bay prawns just cooked, swimming crab juice,
 edible crab in vegetal celery ravioli. In tartar, Ossetra Imperial caviar 70 €

Mis en forme : Anglais (États Unis)

Beaufort cheese ravioli **and leeks**, poultry oyster, Albufera sauce **and black truffle** 70 €
and black truffle, boiled egg with truffle and “mouillette”.

Mis en forme : Anglais (États Unis)

Mis en forme : Anglais (États Unis)

Ossetra or Sevruga caviar
 Served with buckwheat blinis and thick cream. 156 € for 50

Mis en forme : Anglais (États Unis)

gr. 95 € for 30

Mis en forme : Anglais (États Unis)

gr. 95 € for 30

Mis en forme : Anglais (États Unis)

Fish

Lake Geneva dace fished by Eric Jacquier in two ways:
 - half- smoked, Val d’Arly goat cheese and watercress, 70 €
 - just cooked, confit celery, gentian and lemon sabayon

Mis en forme : Anglais (États Unis)

Mis en forme : Anglais (États Unis)

Mis en forme : Anglais (États Unis)

Savoy trout in two ways:
 - cooked with salt, Gruyère double cream, egg yolk condiment and Imperial Osstra caviar, 80 €
 - confit with lemon thyme, sweet potatoes, carrot and lemon thyme sauce

Mis en forme : Anglais (États Unis)

Char fish in two ways :
 - half-smoked, crayfish, root vegetable and sobacha stock, 80 €
 - snacked, cereals, “Cévennes” sweet onions tart, alpine pasture beef and black truffle.

Mis en forme : Anglais (États Unis)





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

Mis en forme : Anglais (États Unis)

Mis en forme : Anglais (États Unis)

Meat

Mis en forme : Anglais (États Unis)

Roasted free range milk- fed veal, chestnut gnocchi, cabbages, black truffle and black cardamom juice.

70 €

Mis en forme : Anglais (États Unis)

Mis en forme : Anglais (États Unis)

« Pyrénées » suckling lamb cooked on ember, confit shoulder, puntarelle, artichoke and black lemon juice.

70 €

Mis en forme : Anglais (États Unis)

Mis en forme : Anglais (États Unis)

Beef in two ways.

70 €

Mis en forme : Anglais (États Unis)

- in tartar, smoked foie gras
 - cooked on embers, potatoes, confit onion and sauce
- With Chamonix gin

Mis en forme : Anglais (États Unis)

Mis en forme : Anglais (États Unis)

Mis en forme : Anglais (États Unis)

Roasted Bresse poularde breast, leg and liver in parmentier vin jaune polenta and poultry juice.

70 €

Mis en forme : Anglais (États Unis)

Mis en forme : Anglais (États Unis)

Cheeses

Mis en forme : Anglais (États Unis)

LOCAL FRESH AND AGED CHEESE.

30 €

Mis en forme : Anglais (États Unis)

For the cheese, we propose you one wine pairing with three glasses (4cl) selected by the sommelier.

Mis en forme : Anglais (États Unis)

Mis en forme : Anglais (États Unis)

Mis en forme : Anglais (États Unis)





Mis en forme : Anglais (États Unis)

'À la carte'

Restaurant Albert 1^{er}, 1* Michelin

Desserts

Mis en forme : Anglais (États Unis)

Dessert trolley with a large choice of gateaux 30 €
Fresh fruit and homemade seasonal sorbets.

Mis en forme : Anglais (États Unis)

Mis en forme : Anglais (États Unis)

Mis en forme : Anglais (États Unis)

Please order the following desserts at the start of your meal:

Mis en forme : Anglais (États Unis)

Warm soufflé 26 €
Warm green Chartreuse soufflé with homemade Chartreuse ice cream.
Warm yellow Chartreuse soufflé with homemade liquorice ice cream.

Mis en forme : Anglais (États Unis)

Mis en forme : Anglais (États Unis)

Mis en forme : Anglais (États Unis)

Soufflé sugar apple, granny smith foam 26 €
Cider caramel and green apple cider sorbet.

Mis en forme : Anglais (États Unis)

Mis en forme : Anglais (États Unis)

Blood orange, saffron and confit cedrat lemon, 26 €
limoncello soufflé.

Mis en forme : Anglais (États Unis)

Mis en forme : Anglais (États Unis)

Passion fruit, Arcato chocolate and caramel 26 €

'Crêpe Suzette' 26 €
Vanilla ice cream.

Mis en forme : Anglais (États Unis)

Mis en forme : Anglais (États Unis)

Mis en forme : Anglais (États Unis)

Practical information

Mis en forme : Anglais (États Unis)

Schedules restaurant Albert

1er

- Lunch : 12:30 am at 1:30 pm
- Dinner : 7:15 pm at 9:00 pm

Weekly closure

- Tuesday lunch
- All day Wednesday
- Thursday lunch

Annual holiday 2020

- From Sunday 3rd May to Friday 22th May 2020 for the dinner.
- From Sunday 18th October to Friday 4th December for the dinner.

Mis en forme : Anglais (États Unis)

* The particularity of cuisine proposed by our chef is not suitable and cannot be adapted for a vegan diet.

Mis en forme : Anglais (États Unis)



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