



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€

Omble chevalier juste saisi, carottes des sables et beurre blanc
au vinaigre de savagnin.

Turbot sauvage en deux services :

- poêlé, pressé de céleri et cédrat
- en tartare mi-fumé, citron vert et coriandre

Pièce de veau de lait fermier rôtie,

polenta, champignons de Paris et ail noir.

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



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



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 en tartare, pommes de terre, pain de seigle,
vinaigrette de sapin et œuf de brochet.

Ravioli beaufort et poireau, sot-l'y-laisse de volaille,
sauce Albufera et truffe noire.

Asperge verte de chez Robert Blanc cuite sur la braise, perche du
Léman poêlée, condiment citron Meyer et olives noires, sabayon thym citron.

Omble chevalier juste poêlé,
cannelloni d'oignon doux des Cévennes, lard et truffe noire.

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

Tamié, tuile de pain,
noisette du Piémont et jeunes pousses.

Orange Maltaise, estragon,
crème onctueuse et amande fumée.
Sarrasin et café 100% Arabica du Brésil.

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 Ven-
dredi 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'



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