



## À la carte

Restaurant Albert 1<sup>er</sup>, 1\* Michelin

### Entrées

Asperges vertes de chez Robert Blanc cuites sur la braise,  
perches du Léman poêlées, condiment citron Meyer et olives noires  
sabayon thym citron. 60 €

Langoustine juste saisie, sabayon des têtes, tourteau  
et pomme Granny Smith 70 €  
en carpaccio, caviar Oscière Impérial

Ravioli au beaufort et poireau, sot-l'y-laisse, sauce Albufera et truffe noire 70 €  
Œuf à la coque truffé et mouillette.

#### Caviar Oscière

Servi avec blinis au sarrasin et crème épaisse 95 € les 30 gr et 156 € les 50 gr

### Poissons

Féra du Léman d'Eric Jacquier en deux services : 70 €  
- mi-fumée en tartare, pommes de terre, pain de seigle,  
vinaigrette de sapin et oeuf de brochet  
- juste saisie, céleri confit, gentiane et sabayon citron

Truite de Savoie en deux services : 80 €  
- cuite au sel, crème double de Gruyère, condiment jaune d'oeuf  
et caviar Oscière Impérial  
- confite à l'huile, asperge blanche grillée, cédrat et sauce  
au miel de montagne et safran du Mont Blanc

Ombre Chevalier en deux services. 80 €  
- mi-fumé, écrevisses, légumes racine et consommé au sobacha.  
- juste poêlé, cannelloni d'oignon doux des Cévennes  
lard et truffe noire.





## À la carte

Restaurant Albert 1<sup>er</sup>, 1\* Michelin

### Viandes

- Ris de veau de lait fermier laqué puis fumé minute au bois de pommier, Zitone n°19, champignons du moment, asperges vertes de chez Robert Blanc et jus au cidre de la maison. 70 €
- Agneau de lait des Pyrénées cuit sur la braise, l'épaule confite, puntarelle, artichauts et jus au citron noir. 70 €
- Le bœuf en deux façons. 70 €  
- en tartare, foie gras fumé  
- la pièce cuite sur la braise, pommes de terre, oignon confit et jus au gin de Chamonix
- Poitrine de poularde de Bresse rôtie, cuisses et foie en parmentier 70 €  
Polenta au vin jaune et jus perlé.

### Fromages

- LES FROMAGES FRAIS ET AFFINES, AUTOUR DU MONT BLANC. 30 €  
*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<sup>er</sup>, 1\* Michelin

### Fromages

LES FROMAGES FRAIS ET AFFINES, AUTOUR DU MONT BLANC. 30 €  
*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.

**Orange Maltaise, estragon, crème onctueuse et amande fumée.** 26 €

**Sarrasin et café 100% Arabica du Brésil.** 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 dîner du Vendredi  
- Du Dimanche 18 Octobre au Vendredi 4 Décembre 2020 réouverture le Vendredi pour le dîner.

