



À la carte

Restaurant Albert 1^{er}, 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^{er}, 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^{er}, 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.

