



Les menus

Restaurant Albert 1^{er}, 1* Michelin

MENU PETITE FETE GOURMANDE

Menu à 2 plats, fromage **ou** dessert à 78 €

Menu à 3 plats, fromage **ou** dessert à 110 €

Fromage et dessert **en** supplément à 15 €

Entrées

- Crevette Palamos / courgette / nage des têtes
- Royale de foie gras / sot- l'y –laisse / fèves / girolles
- Carottes / agrumes / herbes du jardin (V)

Poissons

- Turbot de ligne / couteaux / courgettes / ail des ours
- Omble / carottes / reine des prés
- Ravioli / mousserons des prés / consommé hysope (V)

Viandes

- Selle d'agneau farcie / petits pois / carottes / népita
- Poularde de Bresse / cuisse confite / consommé à la tanaïsie / girolles / condiment ail noir
- Asperge blanche / citron Meyer / sabayon thym- citron (V)

Les fromages frais et affinés.

Ou

Dessert au choix parmi :

- la crêpe Suzette
- le soufflé à la chartreuse ou framboise,
- chocolat Grand Cru Sambirano 68%, myrtille sauvage de nos montagnes et glace tanaïsie
- Cerise en transparence, amande et estragon

(V) : plat végétarien.

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

Consommé de champignons de Paris de Savoie,
foie gras cuit au sel et champignons du moment.

Fleur de courgette farcie, perche du lac,
écrevisses et nage des têtes à la gentiane.

Tomate cœur de bœuf de pleine terre, crémeux de sérac fumé,
sorbet tomate verte et ache de montagne et herbes du jardin.

Tartare de féra du lac Léman, concombre et œuf de brochet,
eau de tanaïsie et oxalis.

Omble chevalier, petit pois,
amande fraîche et cerise.

Pigeon d'Anjou, pêche, sureau, gnocchi au tomino
jus acidulé.

Ou

Ris de veau laqué, jus au cidre de la maison,
gnocchi à la sauge, mousserons des prés et foin.

Beaufort et miel de bourgeon de sapin.

Ou

Les fromages frais et affinés. (Supplément de 15€)

Abricot, sureau

et lait de chèvre de nos montagnes.

Chocolat Grand Cru de Madagascar 64%,
mucilage de cacao et noisette du Piémont.

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 toute la journée