



## Les menus

Restaurant Albert 1<sup>er</sup>, 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

- Homard bleu de Bretagne / chou- rave de notre maraîcher / consommé verveine
- Tartare de féra du lac / betterave du jardin / estragon
- Carottes / agrumes / herbes du jardin (V)

#### Poissons

- Saint- Pierre / couteaux / courgettes / ail des ours
- Omble / carottes / reine des prés
- Ravioli / mousserons des prés / consommé hysope (V)

#### Viandes

- Agneau cuit sur la braise / épaule confite / aubergine de notre maraîcher / amande fraîche / jus aux herbes du jardin
- Cochon Ibaïama de la tête aux pieds / pommes de terre fondante / jus à l'aspérule odorante
- Laitue celtuce / sabayon thym- citron (V)

Les fromages frais et affinés.

#### Ou

Dessert au choix parmi :

- l'abricot flambé, sable Breton et glace au lait de brebis de la bergerie d'Ayze
- le soufflé à la chartreuse ou framboise,
- chocolat Grand Cru Sambirano 68%, myrtille sauvage de nos montagnes et glace tanaisie
- 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<sup>er</sup>, 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 midi

