



## 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

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

#### Poissons

- Lieu jaune / courgettes / ail des ours
- Féra du lac / asperge blanche / persil / sabayon beurre noisette
- Ravioli / mousserons des prés / consommé hysope (V)

#### Viandes

- Selle d'agneau farcie / petits pois / carottes / népita
- Faux- filet de boeuf / échalote confite / jus vin jaune et foie gras / pomme soufflée
- Asperge blanche / citron Meyer / sabayon thym- citron (V)

Les fromages frais et affinés.

#### Ou

Dessert au choix parmi le grand chariot, la crêpe Suzette et le soufflé chaud à la chartreuse.

(V) : plat végétarien.

### 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<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€)

**Fraise, poivre Voastiperifery, biscuit à la coriandre citronnée**  
et glace mascarpone.

**Abricot, sureau**

et lait de chèvre de nos montagnes.

**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