



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

- Truite de Savoie confite / haricots verts primeurs / cassis du jardin / noisettes fraîches
- Tartare de féra du lac / betterave du jardin / estragon
- Carottes / agrumes / herbes du jardin (V)

Poissons

- Turbot de ligne / fenouil / jus d'une bouillabaisse
- Féra du lac / carottes / reine des prés
- Ravioli / mousserons des prés / consommé hysope (V)

Viandes

- Pièce de veau de lait fermier / blettes / girolles / jus à l'hysope
- Pintade « Excellence » de Bresse / gnocchi / persil / Royale de foie / jus cocotte
- Laitue celtuce / sabayon thym- citron (V)

Les fromages frais et affinés.

Ou

Dessert au choix parmi :

- l'abricot flambé, pain de Gênes 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 tanaïse
- Cassis en transparence et agastache

(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, betterave du jardin,
estragon et oxalis.

Omble chevalier, petit pois,
amande fraîche et cerise.

Pigeon de Racan, jeune radis, cassis
jus à la verveine du jardin.

Ou

Ris de veau laqué, jus au cidre de la maison,
céleri cuit en croûte de sel.

Beaufort et miel de bourgeon de sapin.

Ou

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

Soufflé fraise, sorbet fraise- reine des prés,
gaspacho fraise et fenouil bronzé.

Chocolat Grand Cru de l'Île de Java 64%,
72 heures de conchage et noisette fumées aux sarments de vignes.

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

