

## NOTRE BOUTIQUE

Disponible à l'entrée principale de l'hôtel

Miel de nos Ruches 2020

Couteaux Le Chamoniard

Produits Codage

Parfumerie du Mont Blanc

Produits Bungalow Graphic

21 Mars 2021

LE ROOM SERVICE

CHEF DAMIEN LEVEAU

Déjeuner

12H00 - 13H30

Dîner

19H30 - 21H00



900 - 917

## OUVERTURES

Caviar Oscière servi avec blinis et crème de pays

La boîte de 30 gr	89 €
La boîte de 50 gr	140 €
Millefeuille fera fumé du lac Léman, foie gras et choux œufs de brochet	30 €
Œuf parfait, tagliatelles de salsifis, bouillon Parmesan AOP fumé	22 €
Ravioli de homard, nage de têtes et poivre de Timut	30 €
Charcuteries de Savoie	21 €
Assiette de saumon fumé à l'Albert 1 <sup>er</sup>	21 €
Foie gras de canard confit Maison servi en bocal	35 €
Salade verte	10 €
Salade César	20 €
Pâté croûte, salade verte et pickles de légumes ( <i>Farce au canard des Dombes, foie gras</i> )	20 €
Boudin blanc d'escargots du Mont Blanc sur une tarte fine	25 €
Bouillon de persil au beurre noisette	

## TRADITIONS

Parmentier de canard et polenta en bocal	24 €
Gratin de Crozet, Reblochon AOP et poitrine fumée	24 €
Tartiflette servie en bocal et salade verte	24 €
Lasagnes en bocal, salade verte	24 €
Perches du lac Léman meunière, frites maison	38 €

Prix taxes et service compris / Viandes origines France  
Actuellement pour plus de confort nous vous conseillons une commande avant 18h.

## SERVICE 24H/24

Caviar Oscière servi avec blinis et crème de pays

La boîte de 30 gr	89 €
La boîte de 50 gr	140 €
Charcuteries de Savoie	21 €
Assiette de saumon fumé à l'Albert 1 <sup>er</sup>	21 €
Foie gras de canard confit Maison servi en bocal	35 €
Potage de légumes du jour	15 €
Pâté croûte, salade verte et pickles de légumes ( <i>Farce au canard des Dombes, foie gras, truffe noire</i> )	20 €
Salade verte	10 €
Tartiflette servie en bocal et salade verte	24 €
Parmentier de canard en bocal et polenta ( <i>Préparation 30 minutes</i> )	24 €
Lasagnes en bocal, salade verte ( <i>Préparation 30 minutes</i> )	24 €
Assortiment de fromages	18 €
Faisselle servie nature, sucrée ou accompagnée de confiture	10 €
Fondant chocolat amer	12 €
Salade de fruits de saison à la vanille	12 €
Plateau froid : charcuterie, salade, fromage, desserts	45 €

Prix taxes et service compris / Viandes origines France  
Actuellement pour plus de confort nous vous conseillons une commande avant 18h.

## JOURNEE EN PLEIN-AIR

Pour vos escapades en montagne pensez à nous ! Réservation la veille de votre excursion avant 20h.



Sandwich baguette

8 €

*Jambon blanc, Beurre AOP Charente Poitou*

*Jambon blanc, Beaufort AOP*

*Viande des Grisons, fromage de chèvre du Val d'Arly*



Sandwich viking

8 €

*Saumon, Beurre AOP Charente Poitou et salade verte*



Excursion

12 €

*1 sandwich*

*1 bouteille d'eau Evian 50 cl*

*1 fruit de saison*



Expédition

(consigne 15 €) 19 €

*1 terrine maison ou 1 saucisson ou 1 sandwich*

*1 sélection de fromage (Etivaz, tomme de Montroc)*

*1 pain baguette ou campagne*

*1 barre de céréales*

*1 fruit de saison*

*1 sélection de fruits secs*

*1 bouteille d'eau Evian 50 cl*

## INSPIRATIONS

Tournedos de bœuf français poêlé, sauce champignons de Savoie 40 €

Volaille fermière, sauce poulette 32 €

Filet d'Omble Chevalier poêlé, beurre blanc 35 €

Fera du Lac Léman poêlée, beurre blanc 35 €

Sole meunière 40 €

Poitrine de veau farcie au foie gras, jus perlé 28 €

Un accompagnement au choix :

○ Polenta, condiment ail noir

○ Légumes du moment

○ Gnocchi aux herbes et champignons de Savoie

○ Purée de pommes de terre

Côte de veau fermier, cannelloni choux et lard, jus perlé 35 €

## CLASSIQUES

Risotto aux champignons de Savoie 25 €

Hamburger du Hameau (Poulet, guacamole, beaufort), frites maison

Adulte 22 €

Enfant 15 €

Pâte sauce tomate et Parmesan AOP 18 €

Potage de légumes du jour 15 €

Plat enfant :

Jambon blanc, poulet, bœuf, poisson blanc, œuf à la coque 15 €

Accompagnements au choix : pâtes, riz, purée, légumes

## CLOTURE

Assortiment de fromages	18 €
Chocolat agrumes, velouté chocolat, sorbet mandarine et poivre Timut	12 €
Fondant chocolat amer	12 €
Faisselle servie nature, sucrée ou accompagnée de confiture	10 €
Salade de fruits de saison à la vanille	12 €
Ile flottante	10 €
Ananas rôti, crème vanille de Madagascar, jus de citron et meringue	12 €

Prix taxes et service compris

Le livre de cave est à votre disposition sur demande ou via notre site internet rubrique Menu et Carte / Vins.



Prix taxes et service compris

## VINS ROSES 75cl

Vin de Corse Rosé Gris 2018 Domaine Marquilliani 55 €

## VINS AUX VERRES 12cl

Flûte de Champagne Henri Giraud « Fût de chêne » MV14 Albert 1<sup>er</sup> 35 €

### VINS BLANCS

Sancerre, Monts-Damnés 2017 F.Cotat *Vallée de la Loire* 16 €

Puligny Montrachet, 2017, Domaine Bzikot *Bourgogne* 29 €

Muscat de Beaumes de Venise 2016 Domaine Bernardin *Rhône* 24 €

### VINS ROUGES

Croze Hermitage Domaine du Clos des Grives", 2014 *Rhône* 19 €

Mondeuse « Prestige des Arpents », 2017, Domaine Trosset *Savoie* 17 €

## EAUX MINERALES

Eau aqua Chiara Plate ou Gazeuse 70 cl 4 €

Evian, Badoit, San Pellegrino 50 cl 5 €

Châteldon, Badoit, Evian 75 cl 7 €

Perrier 33 cl 5 €

## Boissons sans alcool

Nectars et jus de fruits Bissardon 25 cl 8 €

Coca-Cola / Coca cola Zero 33 cl 5 €

Schweppes Original tonic 20 cl 5 €

## Extrait de notre livre de cave Sélection de bar

Restaurant Albert 1<sup>er</sup>, 1\* Michelin



Prix taxes et service compris

## COCKTAILS 12cl

En plus de la carte du bar, nous vous proposons notre semainier de cocktails du jour.

Saint martin (Jeudi)

*Gin, purée de kiwi, jus de citron vert, jus de passion, jus de mangue.*

15 €

Moscow Mule (Vendredi)

*Vodka, jus de citron vert, ginger beer*

15 €

Blue Hawaian (Samedi)

*Rhum blanc, jus d'ananas, curaçao, lait de coco*

15 €

Pomme de pin (Dimanche)

*Liqueur de sapin, jus de pomme, citronnade, tonic water*

15 €

## CHAMPAGNES 75cl

Taittinger Brut Réserve

85 €

Henriot « Brut Souverain »

120 €

Charles Heidsieck Rosé 2006

175 €

Henri Giraud « Fût de Chêne MV14 », Grand Cru de Aÿ

220 €

Bollinger « Grande Année » 2002

365 €

Billecart-Salmon « Louis » 2006

450 €

Billecart Salmon Rosé 37,5 cl

75 €

## VINS BLANCS 75cl

Saumur Brezé 2014 Domaine Guiberteau *Vallée de la Loire*

110 €

37,5 cl Vouvray Renaissance 2017 S. Brunet *Vallée de la Loire*

35 €

Rully 2017 Domaine Jaffelin *Bourgogne*

65 €

Bourgogne Hautes Côtes de Nuits 2017 Domaine Rion *Bourgogne*

75 €

Côte du Rhône 2013 Domaine Jamet *Rhône*

45 €

Crozes-Hermitage « Les Charmeuses » 2017 Domaine Mucyn *Rhône*

65 €

## VINS ROUGES 75cl

Costière de Nimes « La Marginale » 2015 Terres des Chardons

60 €

Bourgogne « Noble Souche » 2010 Domaine D.Mortet *Bourgogne*

80 €

Bourgogne « L'équilibriste » 2016 Domaine M.Soyard *Bourgogne*

55 €

Gevrey Chambertin 2011, Domaine Bruno Clair

155 €

Saint-Joseph 2014 Pierre Gonon *Rhône*

95 €

Côte du Rhône « Le temps est venu » 2015 Domaine Stéphane Ogier

30 €

Reuilly 2014 Domaine des Poète *Vallée de la Loire*

65 €

Améthyste 2016 Domaine des Ardoisières *Savoie*

160 €

Château Haut Marbuzet 2011 *Saint Estèphe*

145 €

Château Mouton Rothschild 1995 1<sup>er</sup> Grand Cru Classé *Pauillac*

1200 €

37,5cl Château Cos d'Estournel 1997

2<sup>ème</sup> Grand Cru Classé *St-Estèphe*

170 €