

Restaurant Albert

Menus

To be composed from the dishes on the menu

Starter - main - dessert 36,00 €

Starter - main - cheese - dessert 42,00 €

Artisan ice cream from the « lavaux » ice-cream maker

***The children's menu is not available on saturday evenings
Luncheon vouchers and restaurant cards are only accepted at lunchtimes.***

Starters 10,00 €

*Homemade paté en croute with poultry and duck foie gras
(Supplement 3€)*

Or

*Soft boiled egg, fried « en meurette » style
(bacon, mushrooms, pearl onions, and red wine sauce)*

Homemade bread toast

Or

Saffron-infused bouchot mussel soup

Vegetables and mussels

Main courses 25,00 €

black tiger prawns grilled, paella style risotto, mussel foam (chorizo, mussels, green peas)

Or

Grilled cod fillet

Creamy couliflower puree, broccoli, lemon marinade, toasted hazelnut

Or

Sliced veal kidneys grilled, crispy polenta, mushrooms and noilly prat juice

Or

Angus beef flank steak, macaroni gratin, meat juice, confit shallot

Or

Iberian pork pluma, chorizo shavings

Sweet potato mousseline, meat juice

(Supplement €4)

Cheese 8,00 €

Selection of fine cheese

Desserts 8,00 €

Warms honey madeleines, bitter orange coulis, yogurt ice cream

Or

Valrhona chocolate fondant, Piedmont hazelnut ice cream

(to be ordered to the beginning of the meal)

Or

Rum baba, rum-infused pineapple brunoise, homemade whipped cream

Or

Mango and passion fruit pavlova

Mascarpone whipped cream

Restaurant Albert

Menus

Menu du jour (midis uniquement)

Entrée du jour – Plat du jour – Dessert du jour **21,00 €**

Entrée du jour – Plat du jour ou Plat du jour – Dessert du jour **18,00 €**

Menu des Gones (pour les enfants de moins de 10 ans)

Plat – Dessert **12,00 €**

Sélection de vins et boissons

Mâcon Fuissé, « Les Serreudières », Dom. Cornin		2020	38 €
Santenay Blanc, « Le Chainey », Claude Nouveau		2020	44 €
Grignan les Adhémar, « Viognier », Dom. de Montine		2020	28 €
Coteaux d'aix en provence « les béatines » dom. Les béates		2021	25 €
Givry 1 ^{er} cru, « En Veau », Fabrice Masse		2020	42 €
Saint-Aubin 1 ^{er} cru, « Sur le sentier du Clou », Dom. Larue		2020	48 €
Fleurie, domaine des marrans		2020	36 €
Côte de Brouilly, Jean-Paul Brun		2021	36 €
Morgon, « Corcelette », Dom. des Marrans		2019	32 €
Saint-Joseph Rouge, « Empreinte », Philippe Verzier		2020	40 €
Bières artisanales, Brasserie du Mont-Blanc – Blanche, Blonde		33 cl.	5 €
Coca Cola, Coca Zéro, Perrier		33 cl.	4 €
Orangina, Tonic Schweppes, Fuze Tea Pêche		25 cl.	4 €

Restaurant Albert

Menus

Café, Décaféiné, Maison Voisin 2 €

Tous nos plats sont faits maison et réalisés à partir de produits frais, en privilégiant les producteurs de proximité. Toutes nos viandes sont originaires de l'Union Européenne.

Prix nets T.T.C., service compris.

Liste des allergènes disponible sur demande.