

Restaurant Albert

« La véritable cuisine sera toujours celle du terroir.

En France, le beurre, la crème et le vin en constitueront toujours les bases. »

Paul Bocuse

Menus

A composer selon les plats proposés à la carte

Entrée – Plat – Dessert 36,00 €

Entrée – Plat – Fromage – Dessert 42,00 €

Glaces artisanales de la maison « Lavaud »

Le menu enfant n'est pas servi le samedi soir.

***Les tickets et cartes restaurants ne sont acceptés que les
midis***

Tous nos plats sont faits maison et réalisés à partir de produits frais, en privilégiant les producteurs de proximité.

Nous tenons à votre disposition un tableau des allergènes.

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

Origine viandes :

Agneau: Grande Bretagne

Volaille : France

Boeuf: Angleterre

Foies gras : France

Veau : France

Entrées

10,00 €

Pâté en croûte maison
à la volaille de Bresse et foie gras de canard
(Supp 3€)

Ou

Asperges violettes et speck, oeuf mollet frit
Pain maison à la tomate confite

Ou

Saumon mariné à l'aneth
Ketchup de betterave, gel citron
Coeur de sucrose

Plats

25,00 €

Pavé de lieu jaune à la plancha
Moules et coques
Poireaux, petits pois

Ou

Thon mi-cuit
pesto de roquette, Mayonnaise wasabi
Carottes lamelles en pickles, pommes grenaille

Ou

Selle d'agneau
Asperges, petits pois
Jus aux olives kalamata (Supp 3€)
Roquette

Ou

Bavette d'ail Angus
Echalote, pommes de terre grenaille confites

Ou

Côte de veau rôtie au thym et à l'ail, risotto aux asperges
Jus de viandes (Supp 5 €)

Fromages et desserts

8,00 €

Sélection de fromages affinés

Madeleines tièdes au miel,
Coulis d'orange amère, glace au yaourt

Ou

Fondant chocolat Valrhona

Glace noisette

(A commander au début du repas)

Ou

Baba au citron, fraises fraîches
Crème citron

Ou

Gaufre maison
Chocolat chaud et chantilly