

Restaurant Albert

Menus

Please choose from the dishes listed below

Starter – Main course – Dessert 36.00 €

Starter – Main course – Cheese – Dessert 42,00

Artisan ice cream from the « lavaud » 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 Bresse poultry and
duck foie gras (3€ supp)*

Or

*Soft-boiled egg fried in a meurette sauce
Bacon, mushrooms, pearl onions, red wine sauce
homemade toast*

Or

*Gravlax-style salmon,
beetroot, fennel and tangy cream
homemade toast*

Main courses 25,00 €

Black tiger prawns, paella-style risotto, mussel foam (chorizo, mussels, peas)

Or

*Lard-wrapped monkfish medaillon, buttered cabbage, crispy polenta
mussel foam (5 € supp)*

Or

*Sliced veal kidneys cooked on the plancha, crispy polenta, mushrooms
Noilly Prat jus*

Or

Angus sirloin steak, macaroni gratin, meat jus, confit shallot

Or

*Iberian pork pluma, chorizo shavings, piquillo
pepper coulis, eggplant caviar, meat jus
(4€ supp)*

Cheese and desserts 8,00 €

Selection of aged cheese

Or

Warm honey madeleines, bitter orange coulis, yogurt ice cream

Or

*Valrhona chocolate fondant, hazelnut ice cream
(to be ordered at the beginning of the meal)*

Or

*Large homemade profiterole
(Homemade craquelin choux pastry, chocolate sauce,
vanilla ice cream, sliced almonds)*

Or

*Caramelized apples, puff pastry, diplomat cream, salted
butter caramel*

Restaurant Albert

Restaurant Albert

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

Restaurant Albert

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.