

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 :

Volaille : France

Cochon : Espagne

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

Œuf mollet frit en meurette
(lardons, champignons ,oignons grelots et sauce vin rouge)

Toast de pain maison

Ou

Saumon façon gravlax
Betterave, fenouil et crème acidulée
Pain toasté maison

Plats

25,00 €

Gambas Black tiger, risotto façon paella, écume de moules
(chorizo, moules, petits pois)

Ou

Médailon de lotte lardé

Embeurrée de choux, polenta croustillante

Ecume de moules (Supp. 5€)

Ou

Rognons de veau émincés à la plancha, polenta croustillante
champignons , jus au Noilly Prat

Ou

Bavette d'aloyau Angus gratin de macaronis
Jus de viandes, échalote confite

Ou

Pluma ibérique, copeaux de chorizo
Coulis de piquillos, caviar d'aubergine
Jus de viandes (Supp 4€)

Fromages et desserts

8,00 €

Sélection de fromages affinés

Ou

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

Ou

Fondant chocolat Valrhona

Glace noisette

(A commander au début du repas)

Ou

Grosse Profiterole maison
(chou maison craquelin, sauce chocolat, glace vanille, amandes
éfilées)

Ou

Pommes confites au caramel
Feuilletage, crème diplomate, caramel beurre salé