

# 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*

*Tuna sashimi and arugula  
Wasabi vinaigrette and pickled finger*

*Or*

*Oxheart tomatoes  
tomato jelly and pesto tartare  
Burrata, homemade focaccia and arugula*

### Main courses

**25,00 €**

*Pan-seared royal sea bream fillet  
Fennel with citrus fruits, herb-infused olive oil and tomatoes*

*Or*

*Line-caught hake aioli  
Baby vegetables and whelks*

*Or*

*Veal vitello tonnato with tuna sauce  
Capers, lemon, arugula and baby potatoes*

*Or*

*Angus beef bavette steak  
Confit shallot, meat jus, confit baby potatoes*

*Or*

*Confit lamb shoulder, meat jus  
Eggplant parmigiana and taggiasca olive  
( 3 € supp )*

### Cheese a

**8,00 €**

*Selection of aged cheese*

### Desserts

**8,00 €**

*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*

*Fresh raspberries, lemon cream, meringue and lemon gel*

*Or*

*Ice cream and sorbet assortment, almond tuile*

# 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 <sup>er</sup> cru, « En Veau », Fabrice Masse	2020	42 €
Saint-Aubin 1 <sup>er</sup> 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.*