

Restaurant Albert

Menus 8 décembre

(Servis du vendredi soir 5 décembre au samedi 6 décembre au soir)

A composer selon les plats proposés à la carte

Entrée – Plat – Dessert 36,00€

Entrée – Plat – Fromage – Dessert 40,00€

Glaces artisanales de la maison « Lavaud »

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

Une entrée ou un dessert ne peuvent être consommé seul

Les tickets et cartes restaurants ne sont acceptés que les midis

Entrées

- Œuf mollet frit en meurette
(lardons, champignons, oignons grelots et sauce vin rouge) **10€**
Pain toasté
Ou
Saumon façon gravlax, Fenouil aux agrumes, crème acidulée, Pain toasté **10€**
Ou
Foie gras maison , chutney de kaki, mâche, pain toasté **14€**
(dans le menu supplément 4€)

Plats

- Pavé de cabillaud à la plancha
Crèmeux de topinambour, brocolis. **25 €**
Marinade citron, noisettes torréfiées.
Ou
Bavette Angus, gratin de pommes de terre,
jus de viandes et échalote confite **25€**
Ou
Filet de boeuf Rossini, Ecrasé de pommes de terre, jus de viandes **32€**
(dans le menu supplément 7 €)

Fromages

Sélection de fromages affinés **8€**

Desserts

- Baba au rhum, chantilly maison **8€**
Ou
Poires et pommes confites comme une tatin
sablé breton, glace vanille. **8€**
Ou
Fondant chocolat Valrhona, glace noisette du Piémont
(A commander au début du repas) **8€**

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

Toutes nos viandes sont originaires de l'Union Européenne

Restaurant Albert

Suggestion : pavlova à la mangue et au fruit de la passion

Menu du jour *(midis uniquement)*

Entrée du jour – Plat du jour – Dessert du jour **23,00 €**

Entrée du jour – Plat du jour ou Plat du jour – Dessert du jour **20,00 €**

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

Plat – Dessert 12,00 €

Sélection de vins et boissons

Macon Chaintré , Dom.Cornin



2023. 38 €

Santenay Blanc, « Le Chainey », Claude Nouveau

2022 48 €

Grignan les Adhémar, « Viognier », Dom. de Montine

2023 28 €

Coteaux d'aix en provence « les béatines » dom. Les béates



2024 28 €

Givry 1^{er} cru, « En Veau », Fabrice Masse

2023 54 €

Saint-Aubin 1^{er} cru, « Sur le sentier du Clou », Dom. Larue

2022 54 €

Fleurie, domaine des marrans



2022 36 €

Côte de Brouilly, Jean-Paul Brun

2022 36 €

Morgon, Steeve Charvet

2023 33 €

Saint-Joseph Rouge, « Empreinte », Philippe Verzier



2022 44 €

Sélection de bières artisanales du Mont Blanc

Blonde

33 cl 5 €

Blanche

33 cl. 5,50€

Coca Cola, Coca Zéro, Perrier

33 cl. 4 €

Tonic Schweppes, Fuze Tea Pêche

25 cl. 4 €

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

Toutes nos viandes sont originaires de l'Union Européenne

Restaurant Albert

Café, Décaféiné, Maison Voisin

2 €

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

Tous nos plats sont faits maison et réalisés à partir de produits frais, en privilégiant les producteurs de proximité. Prix nets T.T.C., service compris.

Nous tenons à votre disposition un tableau des allergènes.

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

Toutes nos viandes sont originaires de l'Union Européenne