

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 40,00 €

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 :

Boeuf Angus :Angleterre

Pluma : Espagne

Agneau Angleterre

Foies gras : France

Volaille : France

Entrées

10,00 €

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

Ou

Tataki de thon aux sésames
Avocat, roquette, vinaigrette Wasabi

Ou

Tomates cœur de bœuf, gelée et tartare au pesto, burrata
gressin maison, roquette

Filet de dorade royale à la plancha
Fenouil aux agrumes, huile vierge aux cébettes, poivrons et
tomate

Ou

Gambas Black Tiger à la plancha,
risotto façon paella
(chorizo, moules, petits pois)
écume de moules

Ou

Pluma Ibérique grillé
Patates douces rôties, copeaux de chorizo
Jus de viandes
(Supp 3€)

Ou

Bavette d'ailoyau Angus,
Echalote confite, pommes de terre grenaille
jus de viandes

Ou

Selle d'agneau roulée aux tomates confites
Aubergine Parmigiana
Jus de viandes
(Supp 4€)

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 du Piémont
(A commander au début du repas)

Ou

Macaron framboises
Crème litchi et rose

Ou

Assiette de glaces et sorbet, tuiles aux amandes