

# 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 : Pluma : Espagne.

## Rognons : France

## Volaille : France

## Bavette : Angleterre

## Foies gras : 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

Soupe de moule de bouchot safranée  
Petits légumes et moules

**Plats****25,00 €**

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

Ou

Pavé de cabillaud à la plancha  
Crémeux de choux fleur  
Brocolis, marinade citron, noisettes torréfiées

Ou

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

Ou

Bavette d'aloïau Angus  
gratin de macaroni  
Jus de viandes, échalote confite

Ou

Pluma ibérique, copeaux de chorizo,  
mousseline de patates douces  
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

Baba au rhum, brunoise d'ananas au rhum, chantilly maison

Ou

Pavlova à la mangue et fruit de la passion

Chantilly à la mascarpone