

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 :

Agneau: france

Volaille : France

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

Sashimi de thon, roquette
Vinaigrette au Wasabi et gingembre au vinaigre

Ou

Tomates coeur de boeuf, gelée et tartare au pesto
Burrata et focaccia maison, roquette

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

Ou

Aioli de merlu de ligne
Petits légumes et bulots
(Supp 3€)

Ou

Vitello tonnato de noix de veau
Câpres, citron et roquette
Pommes grenailles

Ou

Bavette d'aloiau Angus
Echalote confite, jus de viandes
Pommes de terre grenaille confites

Ou

Epaule d'agneau confite, jus de viandes
Aubergine parmigiana, olives taggiasche
(Supp 3€)

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

Framboises fraîches
Crème citron, meringue et gel citron

Ou

Assiette de glaces et sorbet,
Tuile aux amandes