

Restaurant Albert

Menus

To be composed from the dishes on the menu

Starter - main - dessert 36,00 €

Starter - main - cheese - dessert 42,00 €

Artisan ice cream from the « lavaux » 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 poultry and duck foie gras
(Supplement 3€)*

Or

*Soft boiled egg, fried « en meurette » style
(bacon, mushrooms, pearl onions, and red wine sauce)*

Homemade bread toast

Or

*Saffron-infused bouchot mussel soup
Vegetables and mussels*

Main courses 25,00 €

*black tiger prawns grilled, paella style risotto, mussel foam (chorizo, mussels, green peas)
Or*

Grilled cod fillet

Creamy coulisflower puree, broccoli, lemon marinade, toasted hazelnut

Or

Sliced veal kidneys grilled, crispy polenta, mushrooms and noilly prat juice

Or

*Beef chuck slow-cooked in red wine, mashed potatoes
(Rossini style supplement €4)*

Or

Iberian pork pluma, chorizo shavings

Sweet potato mousseline, meat juice

(Supplement €4)

Cheese 8,00 €

Selection of fine cheese

Desserts 8,00 €

Warms honey madeleines, bitter orange coulis, yogurt ice cream

Or

*Valrhona chocolate fondant, Piedmont hazelnut ice cream
(to be ordered to the beginning of the meal)*

Or

Rum baba, rum-infused pineapple brunoise, homemade whipped cream

Or

Breton shortbread, lemon cream, meringue

Restaurant Albert

Menu du jour *(midis uniquement)*

Entrée du jour – Plat du jour – Dessert du jour	21,00 €
---	---------

Entrée du jour – Plat du jour <u>ou</u> 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 ^{er} cru, « En Veau », Fabrice Masse		2020	42 €
Saint-Aubin 1 ^{er} 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

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.