

Restaurant Albert

Menus

Please choose from the dishes listed below

Starter – Main course – Dessert 36.00 €

Starter – Main course – Cheese – Dessert 42,00

Artisan ice cream from the « lavaud » ice-cream maker

The children's menu is not available on saturday evenings

Luncheon vouchers and restaurant cards are only accepted at lunchtimes.

Starters

*Homemade paté en croute with Bresse poultry and
duck foie gras (3€ supplément)*

Or

*Purple asparagus and speck, fried soft-boiled egg
Homemade bread with confit tomato*

Or

*Salmon marinated with dill
Beetroot ketchup, lemon gel,
little gem lettuce heart*

Main courses

25,00 €

Pan-seared pollock fillet

Mussels and cockles, leeks, green peas

Or

Semi cooked tuna

Rocket pesto, wasabi mayonnaise

Pickled sliced carrots, baby potatoes

Or

Lamb saddle

Asparagus, green peas, kalamata olive jus, rocket salad (3€ Supp)

Or

Angus beef bavette steak

Shallot, confit baby potatoes

Or

Roasted veal chop with thyme and garlic

Asparagus risotto, meat jus (5€ Supp)

Cheese a

8,00 €

Selection of aged cheese

Desserts

8,00 €

Warm honey madeleines, bitter orange coulis, yogurt ice cream

Or

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

Or

Lemon baba, fresh strawberries, lemon cream

Or

Homemade waffle, hot chocolate and whipped cream

Restaurant Albert

Menu du jour *(midis uniquement)*

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

Entrée du jour – Plat du jour ou 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

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.