

RESTAURANT CHEZ ALBERT

“

Bienvenue chez Albert,

Un lieu de vie vibrant où l'héritage du Marquis Albert de Dion rencontre l'énergie contemporaine de Nantes.

Ici, l'art de recevoir d'Albert, chaleureux, généreux et élégant, donne le ton.

À l'heure du déjeuner, la cuisine se fait fraîcheur et légèreté : produits locaux, recettes de saison, inspirations healthy et créations raffinées issues de la Ferme de Maubreuil.

Dans cette atmosphère lumineuse, rythmée par le murmure de la ville, chacun trouve sa place.

Chez Albert, on savoure l'instant — entre simplicité, élégance et plaisir partagé.

”



À LA CARTE

CARPACCIO DE BOEUF, GRENAILLES FRITES - 24€

Câpres, crème acidulée, roquette, parmesan.

TARTARE DE BOEUF, GRENAILLES FRITES - 23€

Tartare de boeuf classique.

CRAB ROLL, GRENAILLES FRITES - 23€

Mayonnaise spicy, oignons cébettes, œufs de poisson.

MENU DU MARCHÉ

Entrée & Plat ou Plat & Dessert ~ 22 €

Entrée, Plat & Dessert ~ 30 €

*Notre suggestion du Marché évolue, chaque semaine,
en fonction des arrivages de saison.*

Entrées

CONFIT DE TOMATES CERISES

*Confit de tomates cerises,
siphon burrata & parmesan.*

HUÎTRES GILLARDEAU

*Salsa verde, granité smith,
asperges blanches lacto-fermentées.*

Plats

SUPRÊME DE POULET

*Suprême de poulet en basse température,
farce à l'ail noir, petits pois & jus aillé.*

POISSON DE LA CRIÉE

*Pulpe de légumes, sauce Pil Pil,
& condiment satay.*

Desserts

CONFIT DE FRUITS ROUGES

*Confit de fruits rouges glacé au chocolat noir,
crème montée au shiso.*

ÎLE FLOTTANTE

Île flottante, pêche combava.