

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

MAQUEREAUX

*En carpaccio, courgette, cerise,
et menthe bergamote.*

RADIS

Beurre d'herbes et crumble cacao.

Plats

LIEU JAUNE

*Pulpe de betterave au beurre noisette,
oignons fanes et jus d'arrêtes au gingembre confit.*

RISOTTO À L'AIL DES OURS

Tomates cerises et aubergines de la Ferme de Maubreuil.

Desserts

PÊCHE ET VERVEINE

Comme un entremet.

FRAISES

*Pomme de terre violette,
crumble fleur de sel et vanille de madagascar.*