MAISON MAUBREUIL

HÔTEL · RESTAURANT · CAVE

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.

”



SUGGESTIONS

ENTRÉE
SAINT-JACQUES “BAIE DE ST MALO” - 18€
Snackée, sauce barde, gel orange, légumes rôtis.

PLAT
BŒUF - 30€
Filet de bœuf, écrasé de pomme de terre, bacon fumé, ciboulette, jus de bœuf au Porto.

DESSERT
FINANCIER, FIGUES, VIN CHAUD - 14€
Financier au miel, compote de figues, figue pochée au vin chaud, mousse légère à la fève tonka, sauce au vin chaud.

SMALL LUXURY HOTELS OF THE WORLD

MAISON MAUBREUIL

HÔTEL · RESTAURANT · CAVE

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.

Entrée

AUBERGINE PANÉE
Aïoli, jaune d'oeuf confit sucré.

RAVIOLE *(+5€)*
Raviole de crevettes et champignons, nuage de bisque et Malto basilic.

Plats

POISSON DU MOMENT
Déclinaison de carottes, gingembre, citron.

MAGRET DE CANARD
Demi magret de canard cuit en basse température, potimarron, jus miel et romarin.

Dessert

FROMAGE
Assortiment de trois fromages affinés de la fromagerie Beillevaire.

DENTELLE À LA MÛRE
Mûres, crémeux amande, truffé chocolat blanc et cardamome, sauce Baileys et amande.



SMALL LUXURY HOTELS OF THE WORLD