

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

RAVIOLE - 16€

Langoustines marinées au Combava, sauce verte thaïlandaise.

PLAT

BOEUF - 30€

Filet de Boeuf, écrasé de pomme de terre, bacon fumé, ciboulette, jus de boeuf 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.

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

Aioli, jaune d'oeuf confit sucré.

Plats

POISSON DU MOMENT

Déclinaison de carottes, gingembre, citron.

MAGRET DE CANARD

*Demi magret de canard cuit en basse température,
potimaron, jus miel et romarin.*

Dessert

DENTELLE À LA MÛRE

*Mûres, crémeux amande, truffé chocolat blanc
et cardamome, sauce Baileys et amande.*

