



## 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

#### CRÈME D'ASPERGES

*Sel fumé, feta et citron.*

#### TARTARE DE DAURADE

*Fenouil, miel, et herbes  
de la Ferme de Maubreuil.*

### Plats

#### SUPRÊME DE VOLAILLE DU MAINE

*Courgette comme une pissaladière  
et jus aux anchois.*

#### SALADE DE FREGOLA SARDA

*Carottes aux épices douces, concombres  
et vinaigrette dattes xérés.*

### Desserts

#### TARTELETTE

*Rhubarbe et chocolat blanc.*

#### FRAISES

*Crèmeux patate douce et vanille de Madagascar.*

SMALL  
LUXURY  
HOTELS  
OF THE WORLD