



Albert 1^{er}

.

RESTAURANT - BAR



Albert 1^{er}

RESTAURANT - BAR

Entrées

Déclinaison de Foie Gras,
réduction de muscat & toast brioché - 18€

Selection of Foie Gras
muscat reduction and toasted brioche - 18€

Millefeuille de crabe,
guacamole & rougail de tomates, mesclun à l'huile d'olive - 19€

Crab Millefeuille
guacamole, tomato chutney and mixed salad in olive oil - 19€

Carpaccio de tomate,
vinaigrette acidulée et copeaux de parmesan - 17€

Purple Tomatoes Carpaccio
tangy vinaigrette with shavings of Parmesan - 17€

Asperges en deux cuissons
accompagnées d'un œuf mollet frit, vinaigrette truffée - 17€

Two preparations of Asparagus
served with fried poached egg and truffle vinaigrette - 17€

Pomme de terre tiède, à la truffe
"façon Bruno" - 45€

Warm potato with truffle
"À la Bruno" - 45€



Albert 1^{er}

RESTAURANT - BAR

Plats

Fettuccini à la langouste,

persillade légère et tomates fraîches - 38€

Fettuccini with crayfish

lightly garnished with parsley and garlic, and fresh tomatoes - 38€

Aiguillettes de Saint-Pierre

étuvée de jeunes fenouils à la badiane & polenta à la meule crémeuse - 32€

Aglets of Saint-Pierre

with Steamed young fennel and creamy mill-ground polenta - 32€

Risotto de Saint Jacques

aux saveurs terre mer, minis légumes - 29€

Scallop risotto

with flavours of land and sea, and mini vegetables - 29€

Pièce de bœuf d'exception à la plancha,

pommes "paillason" truffées, légumes vapeur - 35€

Exceptional cut of grilled beef

with grated potato cakes and truffle, steamed vegetables - 35€

Déclinaison d'agneau en trois façons

caviar d'aubergines - 29€

Three different preparations of lamb

served with aubergine caviar - 29€



Albert 1^{er}

RESTAURANT - BAR

Desserts

Assiette de Fromages Ragusa - 12.50€
Assorted cheeses from Ragusa - 12.50€

Café Gourmand - 7.50€
Gourmet café - 7.50€

Fruits du moment du Touring - 10€
Seasonal fruit by Le Touring - 10€

Baba au rhum Pyrat - 10.50€
Pyrat Rum Baba - 10,50€

Tarte citron revisitée - 11€
Revisited Lemon Tart - 11€

Fondant au Chocolat Noir Guayaquil,
sauce Carambar - 14€
Dark Guayaquil chocolate fondant, Carambar sauce - 14€

Pâtisserie «Calderon» du moment - 12€
Today's Calderon pastries - 12€

PRIX NETS EN EUROS / BOISSONS NON COMPRISES / SERVICE COMPRIS
NET PRICES IN EUROS / DRINKS NOT INCLUDED / SERVICE INCLUDED