



*Albert 1<sup>er</sup>*

.

RESTAURANT - BAR



*Albert 1<sup>er</sup>*

RESTAURANT • BAR

# *Entrées*

*Ceviche de loup aux agrumes,*  
crème canuts et pain focaccia

- 19 € -

*Buf parfait,*

lentilles vertes du Puy en salade,  
lardons croustillants et Pata Negra

- 19 € -

*Saint-Jacques poêlées,*

endives confites, segments de mandarines caramélisées,  
réduction de jus de carottes et oranges

- 21 € -

*Médailon de foie gras mi - cuit au chalumeau,*  
chutney exotique, chips de pain d'épices et pain mendiant

- 21€ -



*Albert 1<sup>er</sup>*

RESTAURANT • BAR

# *Plats*

*Minute de thon mi cuit "rossini",*  
écrasé de pomme de terre, mini légumes et jus corsé  
- 29 € -

*Dos de loup*  
en croûte de cacahuète, vieux légumes, sauce saté  
- 32€ -

*Noisette d'Agneau de lait,*  
poivrons confits, pétales d'ail et jus corsé  
- 32€ -

*Filet de boeuf Chateaubriand,*  
mousseline de pomme de terre douce au cumin,  
légumes et jus truffé  
- 35 € -

# *Desserts*

*Assiette de fromages «Ragusa»*

- 12,50€ -

*Macaron maison à l'ananas caramélisé,  
mouseline passion*

- 12€ -

*Dôme mystère aux deux chocolats  
et caramel beurre salé*

- 12€ -

*Cheesecake citron vert,  
framboise, shortbread Spéculoos*

- 12 € -