



Fête des mères

Restaurant Albert 1^{er}, 2* Michelin

Dimanche 26 Mai 2019

110 €uro par personne

Foie gras de canard cuit sur la braise,
rhubarbe du potager, fraises et poivre Kampot.
*Duck foie gras cooked on the embers,
rhubarb from our garden, strawberries and Kampot pepper.*

Dos de Bar de ligne poêlé, moules de Bouchot marinières,
petits pois et chorizo ibérique.
*Pan-fried line-caught fillet of sea bass, Bouchot Marinières mussels,
peas and Iberian chorizo.*

Poitrine de poularde de Bresse rôtie,
asperges blanches des Landes, morilles et sabayon au vin jaune.
*Roasted Bresse chicken breast,
white asparagus from the Landes, morel mushrooms and Vin Jaune sabayon.*

Les fromages frais et affinés.
Trolley with a choice of fresh and matured cheeses.

Le grand chariot de pâtisseries, les fruits et sorbets de saison.
*Dessert trolley with a large choice of pastries,
fresh fruit and homemade ice cream and sorbet.*

Petits fours, mignardises et chocolats.
Bite-sized chocolates and desserts.

