



La Table d'Albigny
RESTAURANT



A la carte

Pour commencer...

Brioche garnie, Ris de veau et morilles	16,00€
Saumon en Gravelax, Crème montée au citron, vinaigrette agrumes	14,00€
Pâté en croute de canette, Chutney oignons et figues	13,00€

Pour se réchauffer...

Suprême de pintade farci au vieux Comté, Sauce aux Morilles et gratin dauphinois	22,00€
Filet de veau façon Rossini, Purée de châtaigne.	25,50€
Noix de St Jacques de la baie de St-Brieuc, Risotto crémeux, brunoise de topinambour	18,50€
Filet de loup de méditerranée, Purée à l'huile de truffe	24,00€



A la carte

Encore un petit creux...

Fromage blanc, 5,50€
Crème entière ou coulis de fruits rouges

Fromages du marché 6,00€

Avant de se dire au revoir...

Poire pochée aux épices 7,50€

Vacherin aux fruits rouges et citron 7,00€

Gaufre « grand-mère » croustillante 6,80€

Dôme chocolat, cœur caramel beurre salé, 7,50€
Tatin de pommes

Café gourmand 7,30€

Menu du Chef le soir (entrée + Plat + Dessert) 33€

Et pour vos repas de midi,

Le Chef vous propose chaque jour
une nouvelle Suggestion à **13€**,

et une formule entrée + plat ou plat +dessert à **18€** (entrée-plat-dessert à **24€**)

Nouveau ! Formule express à 14.90€ (Plat + mini café gourmand)

Suivez nous sur la page Facebook et Instagram

