

Le Menu

3 PLATS - 39 € PAR PERSONNE

LA RAVIOLE (+3€)

DE CHÈVRE CENDRÉ, TOMATES CONFITES,
PESTO ET TRUITE FUMÉE

OU

LA SALADE

DE ROQUETTE VINAIGRETTE TRUFFÉE,
CAROTTES CROUSTILLANTES ET NUAGE DE PARMESAN

L'OEUF PARFAIT

VELOUTÉ D'ARTICHAUT ET ESPUMA AU CAFÉ

OU

TARTARE DE VEAU

VINAIGRETTE CITRONNÉE, SALICORNES
ET OEUFS "HARENGA"

PASTA VERDE

LINGUINE AUX COQUES, CRÉMEUX DE BROCOLIS
ET ÉMULSION MARINIÈRE

OU

LE PIGEON (+5€)

CUIT SUR LE COFFRE, CROMESQUIS D'ABATS,
ÉPEAUTRE ET PULPE DE BUTTERNUT, JUS RÉDUIT

L'ESPADON

MI-CUIT FAÇON TATAKI, SAUCE TERIYAKI ET
SÉSAME, WOK DE LÉGUMES ET WAKAME

OU

LE PALERON ROSSINI

PURÉE DE CÉLERIS RAVE, CONFIT D'OIGNONS
ET JUS CORSÉ AU VIN ROUGE

CROQUEZ LA POMME

TARTE FINE AUX POMMES, NAPPAGE CIDRE,
SORBET POMME/CIDRE

OU

SAK(R)É YUZU !

CRÉMEUX YUZU, ESPUMAS YUZU, TUILE CROUSTILLANTE,
SORBET YUZU SAKÉ, BILLES YUZU

PROCHAINE ÉTAPE PARIS/BREST

CHOUX, CRÈME PRALINÉE, NOISETTES CARAMELISÉES

OU

LE BRIE TRUFFÉ

OU

LES GLACES

DU SAINT ALBAN

Les Terrasses du Saint Alban



Le Menu

3 COURSES - 39 € PER PERSON

THE RAVIOLE (+3€)

ASHY GOAT'S CHEESE, TOMATO CONFIT
PESTO AND SMOKED TROUT

OR

THE SALAD

ROCKET SALAD WITH TRUFFLE VINAIGRETTE
CRISPY CARROTS AND PARMESAN CLOUD

THE PERFECT EGG

ARTICHOKE VELOUTÉ AND COFFEE ESPUMA

OR

VEAL TARTAR

WITH LEMON VINAIGRETTE, SAMPHIRE
AND HERRING ROE

PASTA VERDE

LINGUINE WITH COCKLES, CREAMY BROCCOLI
AND MARINARA EMULSION

OR

THE PIGEON (+5€)

CHEST COOKED, GIBLET CROMESQUIS,
SPELT AND BUTTERNUT PULP, REDUCED JUICE

SWORDFISH

HALF-COOKED TATAKI STYLE, TERIYAKI AND SESAME SAUCE,
WOK OF VEGETABLES AND WAKAME

OR

CHUCK ROSSINI

CELERIAC PURÉE, ONION CONFIT AND RED WINE JUS

BITE INTO AN APPLE

APPLE TART, CIDER TOPPING, APPLE/CIDER SORBET

OR

THE TRUFFLED BRIE

NEXT STOP PARIS/BREST

CHOUX PASTRIES, PRALINE CREAM, CARAMELISED HAZELNUTS

OR

YUZU TIME!

CREAMY YUZU, YUZU ESPUMAS, CRISPY TUILE,
YUZU SAKÉ SORBET, YUZU BALLS

OR

SAINT ALBAN ICE CREAMS

Les Terrasses du Saint Alban



La Carte

LA RAVIOLE 18 €
DE CHÈVRE CENDRÉ, TOMATES CONFITES,
PESTO ET TRUITE FUMÉE

LA SALADE 15 €
DE ROQUETTE VINAIGRETTE TRUFFÉE,
CAROTTES CROUSTILLANTES ET NUAGE DE PARMESAN

L'OEUF PARFAIT 16 €
VELOUTÉ D'ARTICHAUT ET ESPUMA AU CAFÉ

TARTARE DE VEAU 17 €
VINAIGRETTE CITRONNÉE, SALICORNES
ET OEUFS "HARENGA"

PASTA VERDE 26 €
LINGUINE AUX COQUES, CRÉMEUX DE BROCOLIS
ET ÉMULSION MARINIÈRE

LE PIGEON (+5€) 30 €
CUIT SUR LE COFFRE, CROMESQUIS D'ABATS,
ÉPEAUTRE ET PULPE DE BUTTERNUT, JUS RÉDUIT

L'ESPADON 28 €
MI-CUIT FAÇON TATAKI, SAUCE TERIYAKI ET SÉSAME,
WOK DE LÉGUMES ET WAKAME

LE PALERON ROSSINI 29 €
PURÉE DE CÉLERIS RAVE, CONFIT D'OIGNONS
ET JUS CORSÉ AU VIN ROUGE

CROQUEZ LA POMME 11 €
TARTE FINE AUX POMMES, NAPPAGE CIDRE,
SORBET POMME/CIDRE

SAK(R)É YUZU ! 11 €
CRÉMEUX YUZU, ESPUMAS YUZU, TUILE CROUSTILLANTE,
SORBET YUZU SAKÉ, BILLES YUZU

PROCHAINE ÉTAPE 11 €

LE BRIE TRUFFÉ 11 €

PARIS/BREST
CHOUX, CRÈME PRALINÉE, NOISETTES CARAMÉLISÉES

LES GLACES 9 €
DU SAINT ALBAN

Les Terrasses du Saint Alban



La Carte

THE RAVIOLE	18 €	THE SALAD	15 €
ASHY GOAT'S CHEESE, TOMATO CONFIT PESTO AND SMOKED TROUT		ROCKET SALAD WITH TRUFFLE VINAIGRETTE CRISPY CARROTS AND PARMESAN CLOUD	
THE PERFECT EGG	16 €	VEAL TARTAR	17 €
ARTICHOKE VELOUTÉ AND COFFEE ESPUMA		WITH LEMON VINAIGRETTE, SAMPHIRE AND HERRING ROE	
PASTA VERDE	26 €	THE PIGEON	30 €
LINGUINE WITH COCKLES, CREAMY BROCCOLI AND MARINARA EMULSION		CHEST COOKED, GIBLET CROMESQUIS, SPELT AND BUTTERNUT PULP, REDUCED JUICE	
SWORDFISH	28 €	CHUCK ROSSINI	29 €
HALF-COOKED TATAKI STYLE, TERIYAKI AND SESAME SAUCE, WOK OF VEGETABLES AND WAKAME		CELERIAC PURÉE, ONION CONFIT AND RED WINE JUS	
BITE INTO AN APPLE	11 €	THE TRUFFLED BRIE	11 €
APPLE TART, CIDER TOPPING, APPLE/CIDER SORBET			
NEXT STOP	11 €	YUZU TIME!	11 €
PARIS/BREST		CREAMY YUZU, YUZU ESPUMAS, CRISPY TUILE, YUZU SAKÉ SORBET, YUZU BALLS	
CHOUX PASTRIES, PRALINE CREAM, CARAMELISED HAZELNUTS		SAINT ALBAN	9 €
		ICE CREAMS	

Les Terrasses du Saint Alban



Le Menu Enfant

18 € PAR ENFANT - DE 5 À 12 ANS

VERRE DE SIROP

VIANDE DU MOMENT

Frites maison ou légumes du moment

OU

POISSON DU MOMENT

Frites maison ou légumes du moment

BOULE DE GLACE

Parfum au choix

18 € PER KID - FROM 5 Y.O TO 12 Y.O

GLASS OF SYRUP

MEAT OF THE MOMENT

Home fries or vegetables of the day

OU

FISH OF THE MOMENT

Home fries or vegetables of the day

SCOOP OF ICE CREAM

Flavour of your choice

Les Terrasses du Saint Alban

