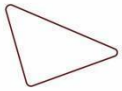
albert



menu

12u — 15u

entrées tièdes

millefeuille de racine de saison, émulsion au beurre noisette (V, lactose)	16
salade tiède de poule faisane au chicon et butternut	18

entrées chaudes

soupe de potimarron aux châtaignes et syphon de pain brûlé (V, lactose)	14
moules au céleri, espuma de pourpier d'hiver et poudre de livèche (céleri, mollusque, lactose)	16
croquettes aux crevettes (2pc), rémoulade, salade (gluten, œuf, lactose, crustacés)	28

plats

raviolo de champignon de cueillette, son consommé forestier (V, lactose, gluten)	24
st jacques snackées légèrement safranées, taglioni a l'encre de seiche (mollusque, lactose, gluten)	34
filet de biche en fine poivra, compote de chou rouge et salsifis (lactose)	32

dessert

carré aux pruneaux	4
cake du moment	5
le grand retour du apfelstrudel et sa crème montée (lactose, gluten)	12
donuts au potiron, glace au potimarron, confiture de pomme de pin, graine de courge caramélisée, crumble au sumac (lactose, gluten, oeuf)	13
mini chicon confit au sirop d'érable, sorbet au lait de brebis, espuma à la noix de muscade, crumble au sarrasin (gluten, fruit à cocque, lactose)	13

albert est le labo culinaire du traiteur WITLOF

l'endroit te semble idéal pour organiser un évènement ?
tu désires revenir avec un groupe plus grand ?
envoie un mail à : info@albert.brussels ou surfe sur www.albert.brussels