

L'Albatros

Menu de St Sylvestre

*Coupe de Champagne
et*

Mise en bouche

*Chou à l'escargot
Guacamole et saumon fumé
Maki végétal*

*Médallions de homard, salicorne en vinaigrette d'agrumes,
crémeux d'avocat*

Vol au vent ris de veau et St Jacques

Frisson Charentais

*Suprême de pintade basse température, crème de foie gras,
trompettes de la mort, pomme de terre Vitelotte comme une
dauphine*

Chèvre mariné, mesclun à l'huile de noisette

Le vacherin sur son 31 !

95€

Sur réservation au 05 46 76 00 08

L'Albatros

Menu de St Sylvestre

*Coupe de Champagne
et
Mise en bouche
Chou à l'escargot
Guacamole et saumon fumé
Maki végétal*

Plateau royal de crustacés

*1/2 homard, 9 huîtres, 6 langoustines, 10 crevettes roses,
250g de bulots, 100g de bigorneaux*

Frisson Charentais

Chèvre mariné, mesclun à l'huile de noisette

Le vacherin sur son 31 !

150€

Sur réservation au 05 46 76 00 08