



L'Albatros

Menu de Noël

Coupe de Champagne

Petite farandole de mises en bouche

Gravlax de dorade royale, oeufs de hareng fumé, chantilly passion

Raviole de foie gras, crémeux de chataignes au Cognac

Frisson Charentais

Suprême de chapon, trompettes de la mort, jus de volaille corsé et pomme fondante

Brie farci à la pistache et baies de goji, jeunes pousses en salade

Mystère de Noël



Sur réservation au 05 46 76 00 08

95€



L'Albatros

Menu de Noël

Coupe de Champagne

Petite farandole de mises en bouche

Plateau royal de crustacés

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

Frisson Charentais

Brie farci à la pistache et baies de goji, jeunes pousses en salade

Mystère de Noël



Sur réservation au 05 46 76 00 08

155€