

A l'occasion des fêtes de fin d'année, nous vous proposons des plats à emporter, susceptible de vous intéresser. (Sur réservation). Merci et à bientôt.

Plateau d'amuse-bouche: 1 samoussa st jacques et champignons, 1 verrine potiron et écrevisses, 1 feuilleté d'escargot à l'ail, 1 verrine pommes et foie gras, 1 sablé crémeux au parmesan. **8€/ personne**

Les entrées

Royale de st jacques aux écrevisses, crème de corail.	8€
Tourte de pluches d'araignée aux jeunes poireaux (4 pers).	36€
Coque de st jacques lutée aux cèpes.	8€
Tartelette sablé breton, omble chevalier fumé et remoulade de granny smith.	9€
Carpaccio de foie gras aux noisettes torréfiés (≈90gr).	10€
Foie gras de canard français au muscat, chutney mangue et oignons au curcuma (≈90gr).	10€

Les poissons

Lasagne de coquilles st jacques aux cèpes.	14€
Pavé de saumon (label rouge) grillé, risotto à la truffe.	15€
Filet de bar rôti à la truffe, persillade de salsifis.	18€
Papillote de filets de sole et écrevisses, châtaigne et girolles.	20€
Blanc de turbot grillé, purée fine de butternut, crème de morilles.	22€

Les viandes

Suprême de chapon à la truffe, purée double à la truffe.	16€
Crapaudine de pigeonneau farcie betterave et foie gras, embeurrée de choux de Bruxelles.	17€
Tournedos de veau braisé au foie gras et girolles.	20€
Côte de veau à l'étouffée de trompettes de la mort.	21€
Crêpinette de ris de veau aux morilles.	23€

Les sucrés

Macaron chocolat et marron glacé: 4,50€ individuel ou 4€ la part grand format.
Macaron praliné et noisettes caramélisés: 4,50€ individuel ou 4€ la part grand format.

Plateau de mignardises: 1 tiramisu poire et confiture de lait, 1 sablé breton Yuzu et meringue, 1 chou à la coco, 1 brownie à la pistache, 1 financier à la framboise. **8€/ personne**

Restaurant l'Albatros
Email: restodugolf@orange.fr
Tél: 02-33-59-35-58 ou 06-85-04-57-72

Pour Noël: commande avant le 23 décembre 12h00, retrait le 24 décembre avant 18h00
Pour le 31: commande avant le 30 décembre 12h00, retrait le 31 décembre avant 19h00
Livraisons possible sans supplément.