



Restaurant l'Albatros

Fêtes de fin d'année 2023



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

8,50€/ personne

1 mini bun noir saumon fumé et crème d'aneth, 1 verrine crème de girolles et st jacques, 1 chou craquelin au parmesan, 1 samoussa langoustine, 1 navette briochée chantilly de foie gras.

Notre saumon fumé

Saumon fumé maison: label rouge Ecosse (+ -800g le filet) sous vide tranché 85€/kg

Les entrées

Royale de coquille st jacques aux langoustines, crème de corail	9€
Coque st jacques lutée aux champignons des bois	9€
Cocotte briochée, compotée de pommes et escalope de foie gras	11€
Tourte de pluches d'araignées aux légumes d'hiver (4 pers).	38€
Foie gras de canard mi cuit au coteau du Layon, chutney mangue	16,50€/100gr

Les poissons

Lasagne de coquilles st jacques aux cèpes.	16€
Escalope de saumon rôti aux graines de sarrasin, purée double à la truffes	17€
Filet de bar en croûte de champignons des bois, purée fine de butternut.	20€
Queue de lotte rôtie aux langoustines, petits légumes d'hiver	22€
Blanc de turbot grillé, salsifis et marron, crème de morilles	23€

Les viandes

Ballotine de queue de bœuf confite au foie gras, poêlée de blettes.	18€
Suprême de chapon poché à la truffe, purée double à la truffe.	19€
Grenadin de veau façon « Rossini ».	21€
Crêpinette de ris de veau aux morilles.	23€

Plateau de mignardises

8,50€/ personne

1 macaron à la confiture de lait, 1 chou craquelin à la pistache, 1 financier à la noisette chouchou, 1 brownies datte et chocolat, 1 tartelette sablé breton, crèmeux orange et orangette confite.

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

Possibilité de livraison dans un secteur Avranches, Villedieu, Granville, Coutances, nous consulter.