

L'Albatros

Menu de

St Sylvestre

Coupe de Champagne

Petite farandole de mises en bouche

Carpaccio de bar, tartare de mangue et ananas au piment doux

Raviole d'escargot, copeaux de foie gras, pesto de roquette, crème à l'ail noir

Frisson Charentais

Saint-Jacques, sabayon au Champagne, mousseline de carottes gingembre, tagliatelles de carottes de couleur

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

Finger passion chocolat blanc

105€

Sur réservation au 05 46 76 00 08

L'Albatros

Menu de St Sylvestre

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

Finger passion chocolat blanc

155€