



Illustration : 248149216

Saint Valentin à l'Albatros !



Coupe de Champagne Blanc ou Rosé (offerte)

Crème de Potiron aux Eclats de Châtaignes

Minute de Homard en raviole, Ecume de Crustacés
(Riesling Maison Sip, Blanc)

Ou

6 Huîtres en gelée « Passion », touche de Caviar d'Aquitaine
(Muscadet Sèvre & Maine, « La Griffe » de Bernard Chereau, Blanc)

Ou

Carpaccio de Veau et Radis Blanc, Vinaigrette de Courge et Balsamique, Salade de Mâche
(Volnay « Le Cros Martin » Domaine Violot-Guillemard, Rouge)

Noix de Saint Jacques Snackées, Jus de Truffe Noire, Légumes d'Hiver Glacés, Quenelle de Vitelotte
(Bordeaux « Château Pierrail », Blanc)

Ou

Filet de Saint Pierre, Risotto Crémeux aux Shiitackés
(Pouilly Fumé « Baron La Doucette », Blanc)

Ou

Caille Rôtie, Réduction de Porto, Purée de Cerfeuil Tubéreux, Compôtée de Pommes Caramélisées
(Mareuil Fiefs Vendéens, « Domaine de la Cambaudière », Rouge)

Duo des Amoureux
(Coupe de Champagne)

Menu 69,00 €uros - hors Boissons

Ou 85,00 €uros avec l'Accord Mets & Vins***

***Vins sélectionnés pour une belle association avec les plats ; 1 verre par plat est inclus dans la formule « Accord Mets et Vins »

Document non contractuel – le contenu peut varier légèrement en fonction de nos approvisionnements -



ALBATROS 2018/2019

Saint Valentin à l'Albatros !



Coupe de Champagne Blanc ou Rosé (offerte)

Crème de Potiron aux Eclats de Châtaignes

Raviole Minute de Homard, Emulsion de Crustacés
(*Riesling Maison Sip, Blanc*)

Ou
6 Huîtres en Gelée de Passion, Caviar d'Aquitaine
(*Muscadet Sèvre & Maine, « La Griffle » de Bernard Chereau, Blanc*)

Ou
Carpaccio de Veau et Radis Blanc, Vinaigrette de Courge et Balsamique, Salade de Mâche
(*Volnay « Le Cros Martin » Domaine Violot-Guillemard, Rouge*)

Noix de Saint Jacques Snackées, Jus de Truffe Noire, Légumes d'Hiver Glacés, Quenelle de Vitelotte
(*Bordeaux « Château Pierrail », Blanc*)

Ou
Filet de Saint Pierre, Rizotto Crémeux aux Shiitackés
(*Pouilly Fumé « Baron La Doucette », Blanc*)

Ou
Caille Rôtie, Réduction de Porto, Purée de Cerfeuil Tubéreux, Compôtée de Pommes Caramélisées
(*Mareuil Fiefs Vendéens, « Domaine de la Cambaudière », Rouge*)

Tatin de Poire et Mousse Légère Pop-Corn

Ou
½ Sphère Chocolat Noir Garnie d'un Salpicon de Fruits Exotiques, Sorbet Amande Douce

Ou
Duo des Amoureux
(*Coupe de Champagne*)

Café, Thé ou Infusion accompagnés de Douceurs Sucrées...

***Vins sélectionnés pour une belle association avec les plats ; 1 verre par plat est inclus dans la formule « Accord Mets et Vins »



Saint Valentin à l'Albatros !



Les Apéritifs

4cl

12cl

- | | | |
|-----------------------------------------------------------------|------|-----|
| • Pineau Blanc « Ile d'Oléron » | 6 € | |
| • Kir (Cassis, Mûre, Pêche) | 5 € | |
| • Pastis ou Ricard | 5 € | |
| • Whisky « Lawson's » | 6 € | |
| • Whisky « Lagavulin » 16 ans d'âge | 12 € | |
| • Bourbon "Four Roses" | 8 € | |
| • Sangria Maison | | 6 € |
| • Cocktail de l'Albatros (Rhum, Cognac, Jus de Fruits) | | 9 € |
| • Américano Maison (Gin, Campari, Martini Rouge & Blanc) | | 8 € |
| • Cocktail sans alcool (mix jus de fruits et un trait de sirop) | | 7 € |
| • Pineau Rouge ou Blanc « Château de Beaulon » 5 ans d'âge | | 8 € |

Les Champagnes

75cl

1/2

Coupe

- | | | | | |
|----------------|----------------|-------|------|------|
| • Mercier | Brut | Blanc | | 11 € |
| • Eric Therrey | Brut Millésimé | Blanc | 64 € | 13 € |
| • Gosset | Grande Réserve | Blanc | 78 € | 15 € |
| • Gosset | Grande Réserve | Rosé | 45 € | 15 € |

Les Eaux

50cl

75cl

100cl

- | | | | |
|--------------------------------------------|-----|-----|-----|
| • Evian | 4 € | | 7 € |
| • Abatilles (Source Ste Anne) Fines bulles | 4 € | | 7 € |
| • Chateldon pétillante | | 7 € | |



albatros - 2014/2015

Saint Valentin à l'Albatros !



	<u>6</u>	<u>9</u>	<u>12</u>
• Marennes Oléron VIDEAU de St Trojan n°3	10 €	12 €	15 €
• Spéciales GILLARDEAU n°4	18 €	22 €	27 €
<hr/>			
• Homard Européen (Bleu) de notre vivier servi grillé (prix au poids)	12 € les 100g		
• Foie Gras du Sud-Ouest parfumé au Pineau d' Oléron	16 €		