



L'Albatros

vous propose

Entrées (starters)

Salade Lyonnaise (Salade, crudités, lardons, œuf poché)	11.00€
<i>Salad with bacon, poached egg and raw vegetables</i>	
Salade de St Marcellin pané, jambon cru de pays et crudités	12.00€
<i>Salad with breaded cow cheese, smoked ham and raw vegetables</i>	
Velouté de butternut aux marrons glacés	10.50€
<i>Butternut soup with candied chestnuts</i>	
Terrine de foie gras, chutney et pain aux figues	17.00€
<i>Terrine of foie gras and fig bread</i>	

Plats (main dishes)

Suggestion du Jour	(voir tableaux)
<i>Suggestion of the day (please look on the board)</i>	
Andouillette de Troyes (5A*) sauce moutarde, frites et légumes du jour	16.00€
<i>Andouillette with mustard sauce, french fries and vegetables of the day</i>	
Encornets flambés au Cognac, risotto aux petits légumes et chorizo	17.00€
<i>Squid flambé with Cognac, risotto with small vegetables</i>	
Pavé de basse-côte Irlandaise (env.200 g), cassiolette de ravioles de Royan et sauce du jour	20.00€
<i>Paving of beef, served with french raviolis and sauce of the day</i>	
Civet de chasse (chevreuil et sanglier) façon Valrhona	18.00€
<i>Boar and venison cooked in a wine sauce</i>	
Souris d'agneau confite (env. 350 g), jus au miel et romarin servie avec son gratin Dauphinois	26.00€
<i>Lamb shank confit, juice with honey and rosemary, served with</i>	
Tartare de bœuf Charolais (180 g) façon Italienne au pesto et parmesan, frites et salade	21.00€
<i>Beef tartar with parmesan cheese and pesto, served with french fries and salad</i>	

Nos viandes peuvent provenir de France ou UE (our meats comes from France or UE)

**5A : Association Amicale des amateurs d'andouillettes authentiques*

Ravioles gratinées (gratinated raviolis)

Ravioles gratinées à la crème	12.00€
<i>Gratinated raviolis with cream</i>	
Ravioles gratinées au chèvre	13.00€
<i>Gratinated raviolis with goat cheese</i>	
Ravioles gratinées au bleu	13.90 €
<i>Gratinated raviolis with blue cheese</i>	
Ravioles gratinées au Reblochon et aux lardons	14.50€
<i>Gratinated raviolis with cow cheese and with bacon</i>	

Formules (sauf soirs et week-end)

Menu du jour (plat du jour, dessert du jour et café)	17.90€
<i>Menu of the day (main dish, dessert and coffee) served only for lunch during the week</i>	

Nos desserts maison (Homemade desserts)

Profiteroles	7.50€
<i>Choux filled with ice cream and hot chocolate</i>	
Trilogie de marrons	8.00€
<i>Candied chestnut fruit, 2 balls of ice cream chestnut fruit and jam of chestnut fruit</i>	
Fondant au chocolat Valrhona	7.00€
<i>Chocolate cake</i>	
Poire pochée	7.50€
<i>Poached pear</i>	
Café gourmand	9.00€
<i>Coffee or tea served with 4 small desserts</i>	
Plateau de fromages	8.00 €
<i>Trey of cheeses</i>	

T

Toute l'équipe du Domaine Golf d'Albon vous remercie de votre visite.

All the Albon team is thanking you for your visit