



Menu L'albatros

<https://lacarte.menu>

Plage Du Soleil, 17480, Ile d'Oleron, France, Dolus-d'Oléron
(+33)546760008,(+33)890210130



Le restaurant de Dolus-d'Oléron propose 15 différents menus et boissons sur le menu à un prix moyen de 24 €.

Ce que User aime dans L'albatros : chaque plat fut une réussite, raviole d'escargot, foie gras plus que parfait, ris de veau un délice, quant aux profiterolles une tuerie comme dirait nos jeunes. Le vin délicieux peut-être un peu cher mais quand on aime on ne compte pas. Lire plus. Le Wlan de l'établissement est disponible gratuitement, selon la météo on peut aussi bien s'asseoir dehors et manger.

Ce que User n'aime pas dans L'albatros : Menu à 39€ le soir: en entrée une soupe de poisson un peu fade, en dessert une soupe de fraise trop glucosée accompagnée d'une petite tartelette assez bonne et d'une glace vanille/crème chantilly un peu bateau. En plat un suprême de volaille plutôt savoureux. Globalement correct mais rien de sensationnel, j'ai été bien déçue par ce restaurant dont je gardais un excellent souvenir (il y a quelques années). Service pas... Lire plus. Si on veut boire un cocktail après la sortie du bureau et s'asseoir avec des amis, L'albatros de Dolus-d'Oléron est un bon bar, les clients de l'établissement sont également enthousiastes à propos de la grande diversité de spécialités de café et de thé que le restaurant propose. Si pour la fin vous souhaitez quelque chose de un dessert, L'albatros ne vous déçoit pas non plus avec sa grande sélection de desserts, de plus, il y a des mets méditerranéens faciles à digérer à choisir.

Menu L'albatros



Dolci

TIRAMISU AU CAFÉ 11 €

Plats de poisson

POISSON ET FRITES 17 €

Dessert

MOELLEUX DE CHOCOLAT GRAND
CRU VALRHONA, COEUR FONDANT 11 €

CARPACCIO D'ANANAS, JUS
D'ORANGE ÉPICÉ ET GLACE
EXOTIQUE 11 €

Entree

FOIE GRAS DE CANARD DU SUD-
OUEST LÉGÈREMENT PARFUMÉ AU
PINEAU D'OLÉRON, PAIN D'ÉPICES
ET CHUTNEY 19 €

CARPACCIO DE POISSON CRU EN
MARINADE, CITRON CONFIT 19 €

MOELLEUX DE HOMARD
FRANÇAIS, SAUCE CRUSTACÉS 15 €

Fruits de Mer

LE PLATEAU DÉGUSTATION, POUR
SOI OU À PARTAGER (1 TOURTEAU,
12 HUITRES N° 3 VIDEAU, 6
LANGOUSTINES, 6 CREVETTES
ROSES, PALOURDES, BULOTS,
BIGORNEAUX) 56 €

ASSIETTE DE PALOURDES
FARCIES 19 €

DÉGUSTATION D'HUÎTRES FINES
VIDEAU, SPÉCIALES GILLARDEAU
ET POUSES EN CLAIRES DE
BONSONGE EN SAISON (6) 22 €

Plat

SUPERPOSITION DE POISSON DU
MOMENT ET FOIE GRAS POÊLÉ 34 €

1/2 BAR GRILLÉ FLAMBÉ DEVANT
VOUS 32 €

BELLE PIÈCE DE FILET DE BOEUF,
GRILLÉE À LA PLANCHA (400 G),
SAUCE AU POIVRE SAUVAGE 32 €

RIS DE VEAU POÊLÉ, ÉCRASÉ DE
POMMES DE TERRE AU JUS DE
TRUFFES 31 €

SAUMON FUMÉ MAISON, CUIT EN
FEUILLE DE NORI, SAUCE SOJA ET
LAIT DE COCO 28 €

