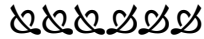


## Menu du green 2025

Apéritif maison  
Et ses feuilletés

Option Champagne 1 bout/6 pers (+5.50€/pers)

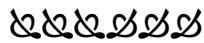
Option : 4 réductions par personne 7,50 €



Terrine de foie gras maison  
Chutney de fruits de saison  
Brioche maison

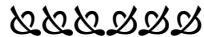
Salade de gambas aux agrumes

Carpaccio de Saint-Jacques au citron vert




Poêlée de Saint-Jacques et son caviar de gironde  
Rizotto de saison

Ravioles de foie gras  
Sauce aux cèpes et foie gras

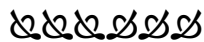
Foie gras poêlé,  
Magret fumé et mirabelles rôties  


Ballottine de pintade farcie au foie gras,  
Crème au romarin

Filet de bœuf à la compotée d'oignons,  
Sauce forestière et son gratin dauphinois légèrement aillé

Pavé de canard et foie gras croq' en sel, jus au vin rouge  
Purée pdt à l'huile d'olive et carottes confites  


Plateau de 3 fromages  
Et salade Suppl. 5,90 € (facturé à l'assiette)



L'assiette du pâtissier

Tarif 89,00 €/pers avec 2 entrées  
Tarif 79,00 €/pers avec 1 entrée

Eaux et vins (1 bouteille pour 3) et café compris

Gâteaux d'anniversaire 2.50€/pers

**Menu unique pour l'ensemble des convives**

**Réservation de votre table définitive à réception du montant de vos arrhes**

Privatisation de salon salon du green 110 m2 avec terrasse privative 400€ ttc

Salon Fairway 60 M2 avec terrasse attenante 200€ ttc

Les salles doivent être libérées avant 17h00 passé cet horaire la salle sera facturée 100€/heures supplémentaires et le soir heures après minuit facturées 100€/heures (l'établissement ferme au plus tard à 2h)