

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 ailé

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

Salon Fair Way 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)