



Le Restaurant du Golf

FORMULE GARDEN — 28,90€

Plat + Dessert au choix (hors plats signature)

N O S P E T I T E S E N T R É E S À P A R T A G E R (O U P A S)

Houmous..... 8,00€

Houmous de carottes rôties, pain naan.

Tenders..... 8,00€

Aiguillettes de poulet croustillant, sauce aigre-douce (5 pièces).

Planche Charcuteries FinesPetite 14,00€ | Grande 24,00€

Speck, jambon sec italien, mortadelle, spianata piccante et condiments.

Planche Charcuteries Fines et FromagesPetite 16,00€ | Grande 26,00€

Speck, jambon sec italien, mortadelle, spianata piccante, brie, comté, Bleu d'Auvergne AOP et condiments.

Planche Nordique 23,00€

Galettes de pommes de terre, saumon fumé, crème citron ciboulette.

N O S P L A T S S I G N A T U R E

Rumsteak..... 26,00€

Rumsteak de race charolaise française.

Sauce au choix : béarnaise, crème champignons, poivre ou Bleu d'Auvergne.

Également proposé en tagliata : tranché sur roquette, parmesan et balsamique.

Terre et Mer : Poulpe et Porc..... 30,00€

Poitrine de porc confite et grillée, tentacule de poulpe grillé, sauce chimichurri, cappuccino de pomme de terre et poivrons confits.

Salade de Carottes 18,00€

Carottes rôties fanes, burrata, pois chiches croustillants, pickles d'oignons rouges, jeunes pousses de salade.

N O S P L A T S

Filet de Thon Mi-Cuit 22,00€

En tagliata, roquette, tomates confites, copeaux de parmesan, vinaigre balsamique, huile d'olive.

Burger Tome de Brebis 22,00€

Steak haché 180g, tome de brebis à l'ail des ours, sauce citron-moutarde à l'ancienne, roquette, pickles d'oignons rouges.

Cordon Bleu 23,00€

Cordon bleu maison, sauce crème au porto et champignons.

Tartare de Bœuf 23,00€

Tartare de bœuf coupé au couteau.

Tagliata de Poulet 22,00€

Poulet cuit en basse température, roquette, parmesan, tomates confites et balsamique de Modène.

Servi avec garniture au choix : frites fraîches, purée maison ou légumes.

Lieu Noir de Ligne 24,00€

Pavé de lieu noir de ligne, purée de petits pois, carottes fanes rôties, crème à l'ail des ours.

Gnocchi..... 20,00€

Shiitakés poêlés, crème de shiitakés-mozzarella et thym, tombée de jeunes pousses d'épinards. (Servi avec sa garniture)

Garniture supplémentaire — 4,00€

N O S D E S S E R T S

Sphère Chocolat 9,50€

Sphère chocolat, crème chocolat, crumble chocolat, glace caramel au beurre salé.

Tarte Citron..... 9,50€

Tarte au citron déstructurée.

Pavlova 9,50€

Gel pamplemousse, crème mascarpone à la vanille, sorbet mandarine, bille de citron.

Crème Brûlée 9,50€

Crème brûlée aux saveurs du moment.

Soufflé..... 9,50€

Soufflé glacé aux mirabelles.

Café Gourmand 10,50€

Crème choco onctueuse, chou Paris-Brest, mousse fromage blanc.