



RESTAURANT GARDEN GOLF

Cuisine de saison • Produits frais

NOS PETITES ENTRÉES À PARTAGER (OU PAS)

Stracciatella et Pêche Rôtie 10,00 €

Stracciatella crémeuse, pêche rôtie.

Tenders 8,00 €

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

Planche Nordique 23,00 €

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

Planche Charcuteries Fines Petite 14,00 € · Grande 24,00 €

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

Planche Charcuteries & Fromages Petite 16,00 € · Grande 26,00 €

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

NOS PLATS SIGNATURE

Hors Formule Garden

Rumsteak 26,00 €

Rumsteak de race charolaise française. Sauce au choix : béarnaise, crème champignons, poivre ou Chimichurri. Également proposé en tagliata : tranché sur roquette, parmesan et balsamique.

Pluma de Porc Ibérique 34,00 €

Sauce chimichurri, siphon au maïs, pommes de terre grenailles.

Daurade Grillée 26,00 €

Risotto au citron confit, crème de courgette, petits pois.

Salade de Gambas 26,00 €

Jeunes pousses, fenouil émincé, tomates, féta, olives kalamata, roquette, pickles d'oignons rouges, vinaigrette citron.

Salade Caesar 20,00 €

Poulet pané au panko, sucrine, tomates confites, croûtons, chips de lard, copeaux de parmesan.

FORMULE GARDEN • Plat & Dessert au choix • 29,90 €

Hors plats signature

NOS PLATS

Thon Snacké au Sésame 24,00 €

Gaspacho de tomate jaune, melon, huile de basilic.

Burger 22,00 €

Aioli citron, poivrons confits, pickles de courgette, roquette, scamorza fumée.

Tartare de Bœuf 24,00 €

Tartare de bœuf coupé au couteau.

Tagliata de Poulet 22,00 €

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

Carpaccio de Bœuf 23,00 €

Pêche rôtie, stracciatella, noisettes torréfiées, basilic, vinaigrette miel-citron, pistache.

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

Risotto Végétarien 23,00 €

Crème de courgette, aubergine rôtie, roquette, pignons de pin.

La Burrata 22,00 €

*Burrata crémeuse, tomates anciennes, pêches rôties, jambon cru, pesto de roquette, pistache
(Possible en version végétarienne).*

NOS DESSERTS

Clafoutis Cerise 9,50 €

Clafoutis aux cerises, glace amande.

Pavlova Pistache Abricot 10,50 €

Crèmeux mascarpone, pistache, abricot.

Tarte Citron 9,50 €

Tarte au citron déstructurée.

Crème Brûlée 9,50 €

Crème brûlée aux saveurs du moment.

Soufflé 9,50 €

Soufflé glacé aux mirabelles.

Café Gourmand 11,50 €

Clafoutis cerise, crèmeux abricot et meringue, granité : ice- tea au thym.

Origine des viandes : France et Union européenne • Fait maison • Prix TTC, service compris

Liste des allergènes disponible sur demande