



MENU TRADITION

29.90 euros



Carpaccio de tomates du moment,
Mozzarella au basilic et crumble

Tartare de truite aux pommes acidulées,
Riz japonais aux algues bretonnes

Tarte fine de légumes braisés et rouget grillé,
Coulis de crustacés

Tagliatelles de légumes acidulés,
Aiguillettes de merlu aux épices douces, coulis de mâche nantaise

Marbré de foie gras et jambon persillé
Vinaigrette de betterave à l'huile de noisettes et sirop d'érable

La suggestion du chef

Dos de merlu rôti façon cotriade,
Bisque légère émulsionnée à la rouille

Roulade de limande jaune braisée,
Ragoût de légumes confits aux épices espagnoles

Suprême de volaille cuit au sautoir,
Pommes de terre écrasées à l'huile d'olives et à la ciboulette, réduction aux myrtilles

Filet mignon de porc au lait de sauge,
Mousseline de carottes, échalotes confites au sel de Guérande

La suggestion du chef

Assiette de 3 fromages ou croustillant de curé nantais
Mesclun à l'huile de noisettes (supplément 5,10€ par pers.)

Dessert

Café et Vin compris

Golf Club de Nantes

Route Départementale 81 – 44360 VIGNEUX-DE-BRETAGNE

02 40 63 25 82 – accueil@golfclubdenantes.com

MENU NANTAIS
39,50 euros



Roulé de Sarrasin au Lieu Fumé,
Crème Iodée à la Ciboulette

Velouté de Mâche Nantaise
Aux Écrevisses et Saint-Jacques

Filet de Sandre au Beurre Blanc,
Étuvé de Jeunes Légumes Primeurs

Cuisse de Canette de Bouaye au Muscadet sur Lie
Mousseline de Carottes au Tapioca

Tiramisu aux Biscuits LU
Et Caramel Beurre Salé

Gâteau Nantais aux Mangues Caramélisées
Et Brisures de Berlingots

Café et vin compris

Golf Club de Nantes

Route Départementale 81 – 44360 VIGNEUX-DE-BRETAGNE

02 40 63 25 82 – accueil@golfclubdenantes.com

MENU GOURMAND
39.50 euros



Carpaccio de tomates du moment,
Mozzarella au basilic et crumble

Tartare de truite aux pommes acidulées,
Riz japonais aux algues bretonnes

Tarte fine de légumes braisés et rouget grillé,
Coulis de crustacés

Tagliatelles de légumes acidulés,
Aiguillettes de merlu aux épices douces, coulis de mâche nantaise

Marbré de foie gras et jambon persillé
Vinaigrette de betterave à l'huile de noisettes et sirop d'érable

La suggestion du chef

Pavé de bœuf, sauce vigneronne zestée
Courgettes rôties aux herbes et pommes grenailles

Quasi de veau juste rôti, crème de cèpes
Sélection de légumes de nos maraîchers

Filet de bar aux coques et algues Edamame Hijiki
Écrasé de pomme de terre à la ciboulette

Filet de daurade juste saisi aux algues marinées
Caviar d'aubergines aux tomates confites

Assiette de 3 fromages ou Croustillant de curé nantais
Mesclun à l'huile de noisettes

Dessert

Café & Vin compris

Golf Club de Nantes

Route Départementale 81 – 44360 VIGNEUX-DE-BRETAGNE

02 40 63 25 82 – accueil@golfclubdenantes.com



MENU PRESTIGE
49,00 euros



Tartare de noix de coquilles Saint-Jacques à la vanille de Madagascar
Blinis infusé au citron vert

Terrine de foie gras de canard au naturel
et sa confiture d'oignons (sélection Alain François à Bouaye 44)

Méli-mélo de langoustines et coques aux pomelos et chicorée
Vinaigrette à la vanille de Tahiti

Salade de filets de caille et sot l'y laisse de poulet flambés au whisky,
Jus au foie gras émulsionné à la truffe

Filet de canette rôti (sélection Alain François à Bouaye 44)
Légumes oubliés rôtis

Pavé de bœuf, sauce vigneronne zestée
Courgettes rôties aux herbes et pommes grenailles

Quasi de veau juste rôti, crème de cèpes
Sélection de légumes de nos maraîchers

Filet de bar aux coques et algues Edamame Hijiki
Écrasé de pomme de terre à la ciboulette

Filet de daurade juste saisi aux algues marinées
Caviar d'aubergines aux tomates confites

Assiette de 4 fromages (sélection de Xavier Thuret, Meilleur Ouvrier de France)
ou croustillant de curé nantais affiné au muscadet
Mesclun à l'huile de noisettes

Dessert

Café & Vin compris

Golf Club de Nantes

Route Départementale 81 – 44360 VIGNEUX-DE-BRETAGNE

02 40 63 25 82 – accueil@golfclubdenantes.com



MENU PRIVILEGE
53,00 euros



Terrine de foie gras de canard au naturel
et sa confiture d'oignons (sélection Alain François à Bouaye 44)

Tartare de langoustines aux herbes folles
Soufflé froid d'avocats aux agrumes

Céviche de thon aux mangues, vinaigrette aux perles de yuzu (+3,50 €)
*Langoustine royale en robe de vermicelle croustillant,
noix de coquille Saint-Jacques aux feuilles de shizo & agrumes*

Salade de homard aux agrumes et tagliatelles de légumes (+3,50 €)
Vinaigrette aux fruits de la passion et gingembre confit

Pavé de veau rôti, jus aux morilles et pépites de foie gras
Légumes oubliés rôtis

Filet de boeuf façon rossini,
Légumes du moment et pommes de terre rôties

Demi-homard grillé du « golf » (+5.50 €)
Et sa persillade, riz basmati

Risotto de homard et fondue de poireaux (+ 5.50 €)
Croustille de parmesan

Lotte de nos côtes rôtie à la romanesco,
Cromesqui de riz vénéré et caviar d'aubergines, huile d'olives infusée au jambon ibérique

Assiette de 4 fromages ou Plateau de fromages (sélection de Xavier Thuret, Meilleur Ouvrier de France) ou Croustillant de curé nantais affiné au muscadet
Mesclun à l'huile de noisettes

Dessert

Café & Vin compris

Golf Club de Nantes

Route Départementale 81 – 44360 VIGNEUX-DE-BRETAGNE
02 40 63 25 82 – accueil@golfclubdenantes.com

MENU VIP
63,00 euros



Mise en bouche

Terrine de foie gras mi-cuit *et confit d'oignons aux figes*

Tartare de magret fumé, *crumble de foie gras à l'huile de truffes*

Salade de homard aux agrumes et tagliatelles de légumes

Vinaigrette aux fruits de la passion et gingembre confit

Noix de Saint-Jacques rôtie, *crème de céleri vierge aux baies de goji et tartare de légumes épiciés*

Demi-homard grillé du « golf » (+ 5.50 €)

Et sa persillade, riz basmati

Risotto de homard (+ 5.50 €)

Et fondue de poireaux, croustille de parmesan

Filet de bar aux coques et algues Edamame Hijiki, *écrasé de pomme de terre aux lentilles corail*

Osso bucco de lotte à l'américaine

Tournedos de filet de bœuf, sauce vigneronne zestée,

Courgettes rôties aux herbes et pommes grenailles

Filet mignon de veau juste rôti, *jus naturel émulsionné à la truffe*

Pavé de selle d'agneau rôtie à la sauge, *poêlée de fèves au lard fumé*

Assiette de 4 fromages ou **Plateau de fromages** (sélection de Xavier Thuret, Meilleur Ouvrier de France) ou **Croustillant de curé nantais**

Mesclun à l'huile de noisettes

Dessert

Café & Vin compris

Golf Club de Nantes

Route Départementale 81 – 44360 VIGNEUX-DE-BRETAGNE

02 40 63 25 82 – accueil@golfclubdenantes.com

LES DESSERTS



Gâteau Nantais

Coulis et sorbet de melon de France

Sablé breton aux fraises

Et mascarpone parfumé à la rhubarbe

Mi-cuit au chocolat,

Crème glacée à la vanille

Tarte fine aux pommes

Et coulis de caramel au beurre salé

Gâteau basque,

Crème anglaise à la pistache

Parfait glacé au citron et cœur au limoncello,

Éclats de meringue au basilic

Mille-feuille crousti-coulant,

Caramel chocolaté au beurre salé et poire rôtie au poivre Voatsiperifery

Assiette Gourmande (+1,50€)

Possibilité de Desserts Sans Gluten

Tarte aux Pommes

Fondant au Chocolat

Possibilité de Dessert à Partager

avec Notre Partenaire Création Gourmande (+3,00 €)

Les allergènes ci-dessous sont susceptibles d'être présents dans nos menus sous forme de traces ou de produits cuisinés : céréales contenant du gluten, produit à base d'œuf, de poisson, de lait, de fruit à coque, d'arachide, d'anhydride sulfureux et sulfite, soja, céleri, moutarde, sésame. À titre de prévention, nous nous demandons expressément de nous indiquer lors de la réservation vos intolérances, le Chef vous proposera des mets adaptés. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. Toutes nos viandes bovines sont d'origine France, Allemagne ou Irlande selon arrivage.

Golf Club de Nantes

Route Départementale 81 – 44360 VIGNEUX-DE-BRETAGNE

02 40 63 25 82 – accueil@golfclubdenantes.com

MENU ENFANT
13,00 euros



Assiette de charcuterie

Assiette de crudités

Melon *(selon saison)*

Poulet ou steak haché

Potatoes ou pâtes

Boule de glace

Tarte aux pommes

1 boisson

Golf Club de Nantes

Route Départementale 81 – 44360 VIGNEUX-DE-BRETAGNE

02 40 63 25 82 – accueil@golfclubdenantes.com