

MENU TRADITION



29.90€

Entrée, plat, dessert, café et vin compris

Terrine du chef, *pickles marinés maison*

Fondant aux champignons, œuf parfait

et copeaux de bœuf séché « Bresaola », crème forestière aux noisettes torréfiées

Cappuccino de chair de tourteau et daurade sébaste, *crème fouettée au combavas*

Velouté de butternut, *gésiers de volaille et lards confits, huile fumée au paprika*

Marbré de foie gras et jambon persillé, *vinaigrette de fruits secs*

Vol au vent de fruits de mer *et brunoise de légumes au vin de Chablis*

Filet de merlu au beurre citronné et herbes fraîches, *risotto au sarrasin et caviar de tomates séchées*

Dos de lieu rôti à la « Spianata calabrese piquante », *tagliatelles de courgettes aux algues Bretonnes*

Suprême de volaille cuit au sautoir, *écrasé de pommes de terre et crème aux champignons de sous bois*

Cuisse de canard confite au vinaigre de figue, *poêlée de pommes de terre aux châtaignes*

Tournedos de bœuf confit à la bourguignonne,

champignons portobello et rizottini au persil et oignons frits

Assiette de 3 fromages ou croustillant de curé nantais, (+5,10€)

mesclun à l'huile de noisette (sélection de Xavier Thuret, meilleur ouvrier de France)

Dessert

GOLF CLUB DE NANTES

Route Départementale 81 – 44360 VIGNEUX-DE-BRETAGNE

02 40 63 25 82 – accueil@golfclubdenantes.com

MENU NANTAIS



39.50€

Entrée, plat, dessert, café et vin compris

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

GOLF CLUB DE NANTES

Route Départementale 81 – 44360 VIGNEUX-DE-BRETAGNE

02 40 63 25 82 – accueil@golfclubdenantes.com

MENU GOURMAND



39.50€

Entrée, plat, fromage, dessert,
café et vin compris

Fondant aux champignons, œuf parfait

et copeaux de bœuf séché « Bresola », crème forestière aux noisettes torréfiées

Cappuccino de chair de tourteau et daurade sébaste, crème fouettée au combavas

Velouté de butternut, gésiers de volaille et lard confits, huile fumée au paprika

Marbré de foie gras et jambon persillé, vinaigrette de fruits secs

Vol au vent de fruits de mer et brunoise de légumes au vin de Chablis

Cœur de rumsteack mûré juste snacké,

jus corsé au poivre de Madagascar, mousseline de vitelotte et crosnes persillés

Suprême de pintade rôti aux girolles

écrasé de pommes de terre au beurre demi sel, fèves et carottes étuvées

Tournedos de canard rôti aux figues

clafouti de légumes racines

Filet de bar aux coques et algues Edamame Hijiki

écrasé de pommes de terre à la ciboulette

Dos de cabillaud à la bière blanche et aux graines de lin

riz basmati et brunoise de légumes

Assiette de 3 fromages ou croustillant de curé nantais,

mesclun à l'huile de noisette (sélection de Xavier Thuret, meilleur ouvrier de France)

Dessert

GOLF CLUB DE NANTES

Route Départementale 81 – 44360 VIGNEUX-DE-BRETAGNE

02 40 63 25 82 – accueil@golfclubdenantes.com

MENU PRESTIGE



49.00€

Entrée, plat, fromage, dessert,
café et vin compris

Ceviche de daurade, crumble aux épices acidulées *arlequin de mangues aux agrumes*

Terrine de foie gras de canard au naturel *et sa compoté de pommes acidulées*
(sélection Alain François à Bouaye 44)

Tataki de thon grillé et vierge de baies de Goji *tagliatelles de légumes et pousses de moutarde rouge*

Salade de filets de caille et queues de crevettes sauvages *crémeux de patates douces au sésame noir*

Cœur de rumsteack mûré juste snacké,
jus corsé au poivre de Madagascar, mousseline de vitelotte et crosnes persillés

Suprême de pintade rôti aux girolles
écrasé de pommes de terre au beurre demi sel, fèves et carottes étuvées

Tournedos de canard rôti aux figues
clafouti de légumes racines

Filet de bar aux coques et algues Edamame Hijiki
écrasé de pommes de terre à la ciboulette

Dos de cabillaud à la bière blanche et aux graines de lin
riz basmati et brunoise de légumes

Assiette de 4 fromages ou croustillant de curé nantais affiné au muscadet,
mesclun à l'huile de noisette (sélection de Xavier Thuret, meilleur ouvrier de France)

Dessert

GOLF CLUB DE NANTES

Route Départementale 81 – 44360 VIGNEUX-DE-BRETAGNE

02 40 63 25 82 – accueil@golfclubdenantes.com

MENU PRIVILÈGE



53.00€

Entrée, plat, fromage, dessert,
café et vin compris

Terrine de foie gras de canard au naturel

et sa confiture d'oignons, petite brioche juste tiédie (sélection Alain François à Bouaye 44)

Tartare de veau et foie gras aux cèpes et vinaigre de truffe

Ceviche de thon aux mangues vinaigrette aux perles de Yuzu

Langoustine royale en robe de vermicelle croustillant

noix de coquille saint-jacques aux feuilles de Shizo et agrumes (+3,50€)

Salade de homard aux agrumes et tagliatelles de légumes

vinaigre aux fruits de la passion et gingembre confit (+3,50€)

Magret de canard & foie gras juste snacké, girolles, croustillant aux éclats de noisettes,

poêlée gourmande de légumes, pommes de terre charlotte au lard fumé

Filet de bœuf façon rossini légumes du moment et pommes de terre rôties

Demi-homard grillé du « Golf » et sa persillade, riz basmati (+5,50€)

Risotto de homard et fondue de poireaux, croustille de parmesan (+5,50€)

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
ou croustillant de curé nantais affiné au muscadet,**

mesclun à l'huile de noisette (sélection de Xavier Thuret, meilleur ouvrier de France)

Dessert

GOLF CLUB DE NANTES

Route Départementale 81 – 44360 VIGNEUX-DE-BRETAGNE

02 40 63 25 82 – accueil@golfclubdenantes.com

MENU VIP



63.00€

Mise en bouche, entrée, poisson, viande, fromage,
dessert, café et vin compris

Mise en bouche

Terrine de foie gras de canard au naturel

et sa confiture d'oignons, petite brioche juste tiédie (sélection Alain François à Bouaye 44)

Tartare de veau et foie gras aux cèpes et vinaigre de truffes

Salade de homard aux agrumes et tagliatelles de légumes

vinaigre aux fruits de la passion et gingembre confit

Noix de saint jacques rôties, Crème de céleri vierge aux baies de goji

Demi-homard grillé du « Golf » et sa persillade, riz basmati (+5,50€)

Risotto de homard et fondue de poireaux, croustille de parmesan (+5,50€)

Filet de bar aux coques et algues Edamame Hijiki écrasé de pommes de terre aux lentilles corail

Lotte de nos côtes rôtie à la romanesco

cromesqui de riz vénéré et caviar d'aubergines, huile d'olives infusée au jambon ibérique

Tournedos de filet de bœuf sauce vigneronne zestée, mousseline de vitelotte et crosnes persillés

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

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

Assiette de 4 fromages ou plateau de fromages ou croustillant de curé nantais affiné au muscadet, mesclun à l'huile de noisette (sélection de Xavier Thuret, meilleur ouvrier de France)

Dessert

GOLF CLUB DE NANTES

Route Départementale 81 – 44360 VIGNEUX-DE-BRETAGNE

02 40 63 25 82 – accueil@golfclubdenantes.com

DESSERT



La douceur exotique

compoté de mangue à la verveine, chutney de framboises et mousse passion

Financier au chocolat Sao Palme (Golf de Guinée)

ganache fouettée au chocolat blanc, coulis de griottes au patxaran

Mi-cuit au chocolat

crème glacée à la vanille

Tarte fine aux pommes

et coulis de caramel au beurre salé

Kouign Amann

et poires rôties au garam massala et son sorbet

Feuilleté croquant aux pommes caramélisées

mousseline au spéculoos, coulis de chocolat

Assiette gourmande

(+1,50€)

Possibilité de desserts sans gluten

tarte aux pommes ou fondant au chocolat

Possibilité de desserts à partager

avec notre partenaire Création Gourmande (+3,00€)

GOLF CLUB DE NANTES

Route Départementale 81 – 44360 VIGNEUX-DE-BRETAGNE

02 40 63 25 82 – accueil@golfclubdenantes.com

MENU ENFANT



13.00€

Entrée, plat, dessert, 1 boisson

Assiette de charcuterie

Ou Assiette de crudités

Poulet ou Steak haché

Potatoes ou pâtes

Tarte aux pommes

Ou Boules de glace

1 boisson au choix

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.