

Menus groupes

MENU TRADITION

29,90€ TTC

Dentelle de melon au jambon Serrano et fraise

Médailillon de raie aux poivrons, sauce tartare

Rillettes de saumon aux algues et sa mousseline de courgettes jaunes

Fondant de foies de volaille au Porto et son chutney d'oignons

Tatin de légumes confits et son filet de maquereau au vin blanc

Brochette de crevettes à la Thaï et sa julienne de légumes

**

Suprême de volaille façon tajine

Dos de lieu jaune à la mousseline de courgettes,
riz safrané et ses légumes verts

Filet mignon de porc à la Dijonnaise,
Petites pommes de terre au beurre et champignons

Pavé de merlu à la Niçoise,
caviar d'aubergines beurre au romarin

Ballotine de volaille farcie, écrasé de pommes de terre,
duxelle de champignons et sa crème

**

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)

**

Un dessert au choix (voir page 7)

**

Café & vin compris

Golf Club de Nantes

Route Départementale 81 – 44360 VIGNEUX-DE-BRETAGNE

02 40 63 25 82 – accueil@golfclubdenantes.com



Menus groupes

MENU NANTAIS

39.50€ TTC

Capuccino de mâche aux Saint-Jacques
et son espuma à l'huile de noisettes

Profiteroles de curé nantais
sur sa mâche

Gratiné de moules
au Muscadet et curé nantais

*

**

Dos de saumon au beurre nantais
sur sa fondue de poireaux, riz pilaf

Filet de sandre au beurre blanc
et ses légumes du maraîcher nantais

Cuisse de cannette de Bouaye au Muscadet
et ses pommes de terre de Noirmoutier

Bœuf à la Nantaise,
carottes et oignons grelots et tagliatelles de légumes

*

**

Gâteau nantais,
crème anglaise au nantillais et brisures de Berlingot

Tiramisu aux biscuits LU
et son caramel

Crémet nantais
aux fruits de saison

*

**

Café & vin compris

Golf Club de Nantes

Route Départementale 81 – 44360 VIGNEUX-DE-BRETAGNE

02 40 63 25 82 – accueil@golfclubdenantes.com



Menus groupes

MENU GOURMAND

39.50€ TTC

Médaillon de raie aux poivrons, sauce tartare

Rillettes de saumon aux algues et sa mousseline de courgettes jaunes

Fondant de foies de volaille au Porto et son chutney d'oignons

Tatin de légumes confits et son filet de maquereau au vin blanc

Brochette de crevettes à la Thaï et sa julienne de légumes

Médaillon de foie gras au jambon persillé et son chutney de fruits secs

Magret de canard au miel
et patates douces

Filet de bar aux agrumes
et légumes du maraîcher, beurre aux algues

Pavé de saumon en croûte d'herbes,
sur sa julienne de légumes, beurre de Saint-Jacques

Pavé de veau aux girolles,
gratin dauphinois et champignons

Assiette de 3 fromages ou croustillant de curé nantais,
(sélection de Xavier Thuret, meilleur ouvrier de France)
mesclun à l'huile de noisette

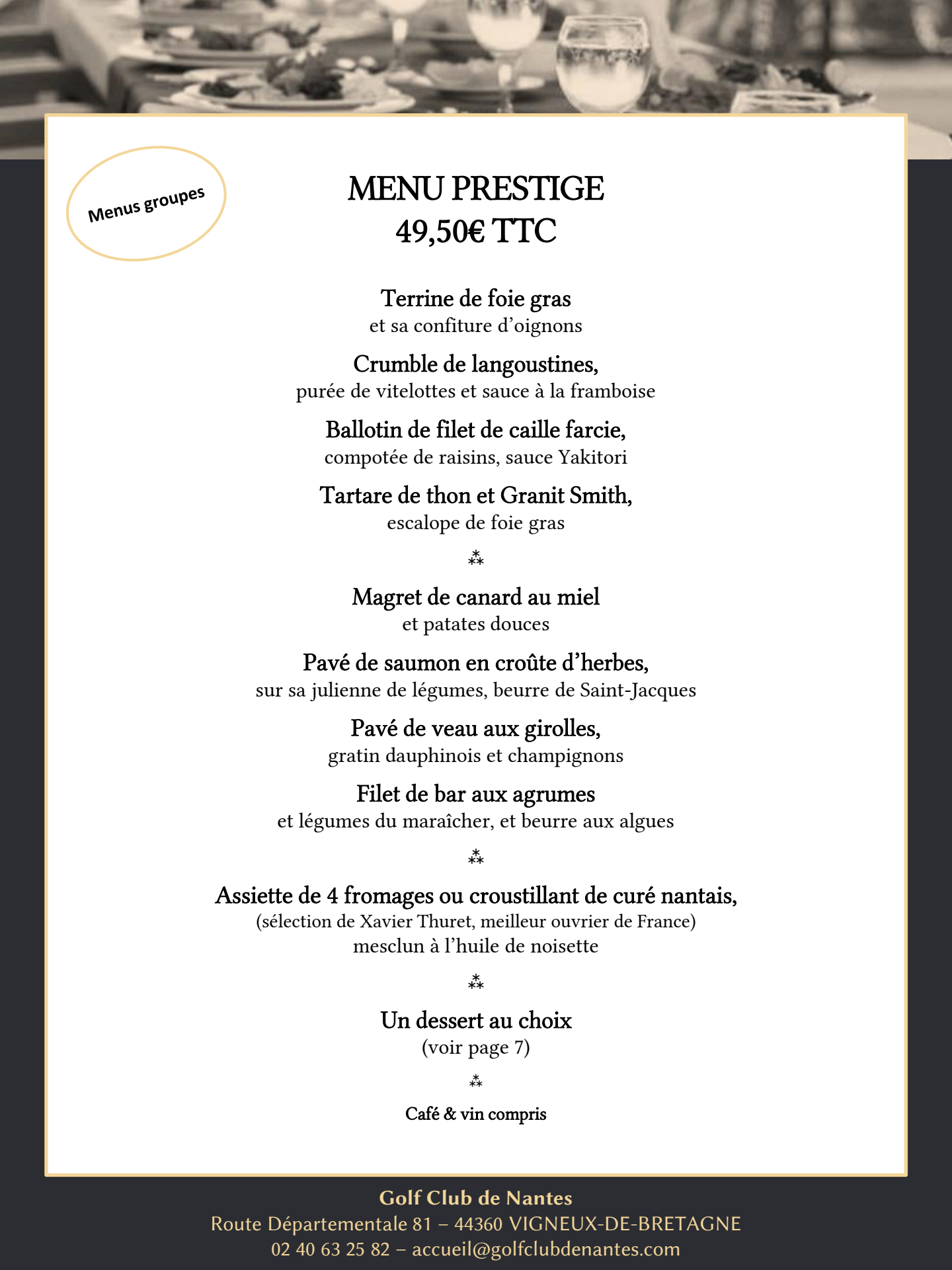
Un dessert au choix
(voir page 7)

Café & vin compris

Golf Club de Nantes

Route Départementale 81 – 44360 VIGNEUX-DE-BRETAGNE

02 40 63 25 82 – accueil@golfclubdenantes.com



Menus groupes

MENU PRESTIGE

49,50€ TTC

Terrine de foie gras
et sa confiture d'oignons

Crumble de langoustines,
purée de vitelottes et sauce à la framboise

Ballotin de filet de caille farcie,
compotée de raisins, sauce Yakitori

Tartare de thon et Granit Smith,
escalope de foie gras

*
**

Magret de canard au miel
et patates douces

Pavé de saumon en croûte d'herbes,
sur sa julienne de légumes, beurre de Saint-Jacques

Pavé de veau aux girolles,
gratin dauphinois et champignons

Filet de bar aux agrumes
et légumes du maraîcher, et beurre aux algues

*
**

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

*
**

Un dessert au choix
(voir page 7)

*
**

Café & vin compris

Golf Club de Nantes

Route Départementale 81 – 44360 VIGNEUX-DE-BRETAGNE

02 40 63 25 82 – accueil@golfclubdenantes.com

Menus groupes

MENU PRIVILÈGE

53,00€ TTC

Terrine de foie gras de canard
et sa confiture d'oignons

Salade de homard aux agrumes, (+3,50€)
tagliatelles de légumes au yuzu

Corolle de sole farcie aux langoustines
et son beurre de crustacés

Tartare de canard aux fruits rouges
et son escalope de foie gras poêlée

**

Tournedos de bœuf Rossini
pomme Anna, mousseline de carottes et champignons des bois

Demi-homard grillé du Golf (+5,50€)

Risotto de homard (+5,50€)
et croustille de parmesan, émulsion à la truffe

Médallions de lotte et ses tagliatelles à l'encre de seiche
étuvée de légumes, sauce de crustacés

Pavé de veau
aux mini légumes du moment, sauce périgourdine

**

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

**

Un dessert au choix
(voir page 7)

**

Café & vin compris

Golf Club de Nantes

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

Menus groupes

MENU VIP

63,00€ TTC

Mise en bouche

**

Terrine de foie gras de canard et sa confiture d'oignons

Salade de homard aux agrumes, (+3,50€)

tagliatelles de légumes au yuzu

Corolle de sole farcie aux langoustines et son beurre de crustacés

Tartare de canard aux fruits rouges et son escalope de foie gras poêlée

**

Demi-homard grillé du golf (+5,50€)

Risotto de homard (+5,50€)

et croustille de parmesan, émulsion à la truffe

Médallions de lotte et ses tagliatelles à l'encre de seiche

étuvée de légumes, sauce de crustacés

**

Tournedos de bœuf Rossini

pomme Anna, mousseline de carottes et champignons des bois

Pavé de veau

aux mini légumes du moment, sauce périgourdine

**

Assiette de 4 fromages ou plateau de fromages

ou croustillant de curé nantais affiné au Muscadet,

(sélection de Xavier Thuret, meilleur ouvrier de France)

mesclun à l'huile de noisette

**

Un dessert au choix (voir page 7)

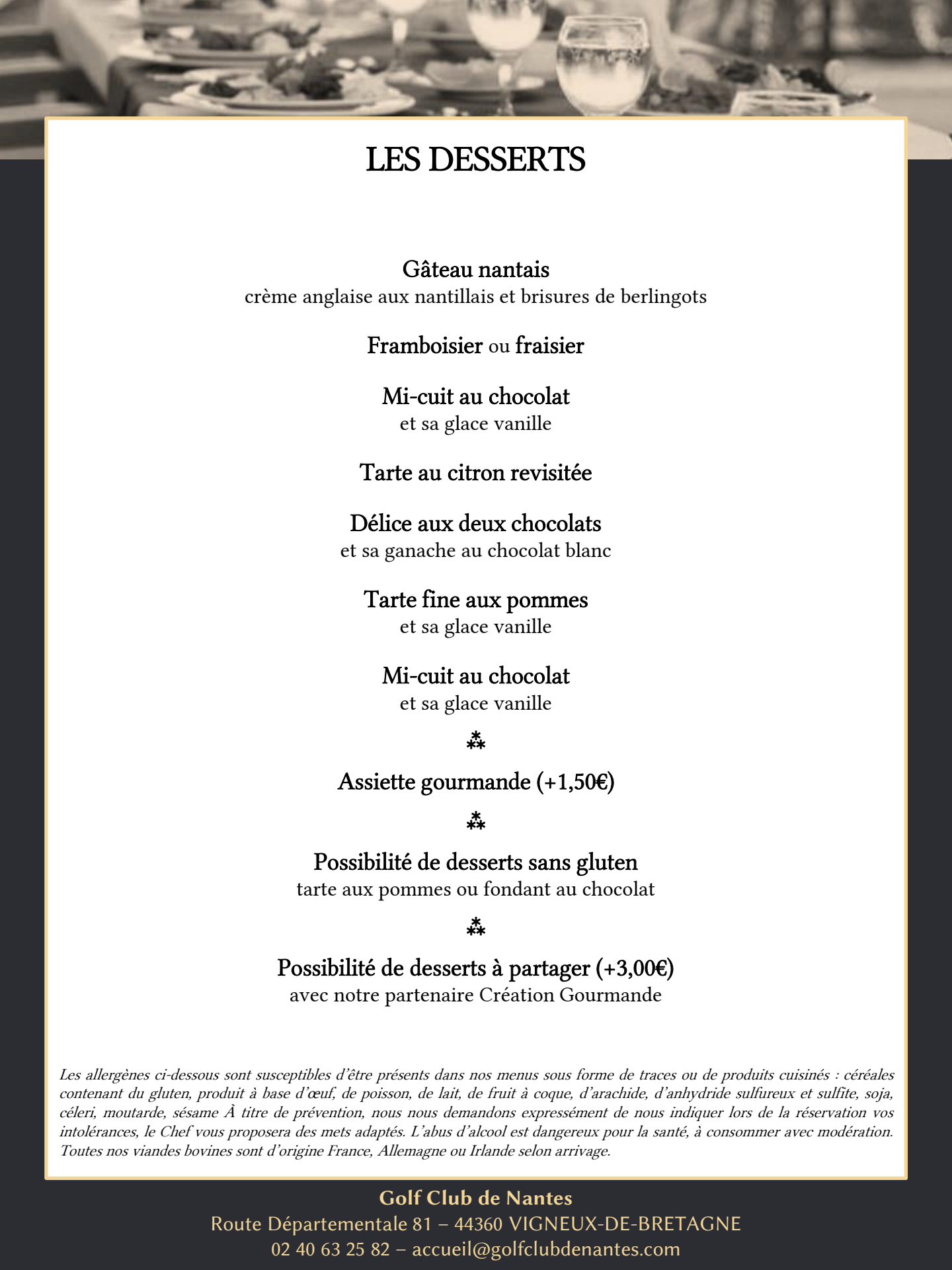
**

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

crème anglaise aux nantillais et brisures de berlingots

Framboisier ou fraisier

Mi-cuit au chocolat

et sa glace vanille

Tarte au citron revisitée

Délice aux deux chocolats

et sa ganache au chocolat blanc

Tarte fine aux pommes

et sa glace vanille

Mi-cuit au chocolat

et sa glace vanille

**

Assiette gourmande (+1,50€)

**

Possibilité de desserts sans gluten

tarte aux pommes ou fondant au chocolat

**

Possibilité de desserts à partager (+3,00€)

avec notre partenaire Création Gourmande

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

Menus groupes

MENU ENFANT

13,00€ TTC

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

Golf Club de Nantes

Route Départementale 81 – 44360 VIGNEUX-DE-BRETAGNE

02 40 63 25 82 – accueil@golfclubdenantes.com