



Menus groupes

## **MENU TRADITION**

### **29,90€ TTC**

**Terrine du chef, pickles marinés maison**

**Accras de chair de tourteaux, espuma au Cumbawa**

**Tarte Fine de Légumes Braisés et Rouget Grillé, coulis de Crustacés**

**Fleur de melon gourmande , serrano et fruits de saison , vinaigrette tomate basilic**

**Ceviche de gravlax de magret de canard, vinaigrette a la cerise pickles de légumes**

\*\*\*

**Mignon de porc laqué au miel, risotto de frégola sarda,  
tagliatelles de carottes et vinaigrette de fruits rouges**

**Ballotine de pintade,**

**Cannelloni de courgettes, mousseline de pommes de terre aux herbes, jus aux thym citron**

**Pavé de saumon en croute d'herbe**

**Maki de légumes façon thaï, crème gingembre wasabi**

**Pavé de julienne**

**Mousseline de carottes à l'orange, crème de citron confit et légumes d'été**

\*\*\*

**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**

**Café & vin compris**

**Golf Club de Nantes**

Route Départementale 81 – 44360 VIGNEUX-DE-BRETAGNE

02 40 63 25 82 – [accueil@golfclubdenantes.com](mailto:accueil@golfclubdenantes.com)



Menus groupes

## **MENU GOURMAND**

### **39,50€ TTC**

**Julienne de coppa sur son sablé au parmesan**, tapenade de tomates confites et ses légumes de saison,

**Gravlax de daurade sébaste à la betterave**, cerise et citron confit (supp 2€)

**Tarte Fine de Légumes Braisés et Rouget Grillé**, *coulis de Crustacés*

**Accras de chair de tourteaux**, espuma au Cumbawa

**Ceviche de gravlax de magret de canard**, vinaigrette à la cerise pickles de légumes

\*\*\*

**Filet de bar aux salicornes**

*Légumes des maraichers et lentilles corail*

**Dos de cabillaud en croûte de chorizo**,

Mousseline de courgettes, miel romarin et sauce vierge

**Rôti noisette d'agneau, jus corsée**,

Déclinaison de choux fleurs et polenta croustillante

**Magret de canard rôti aux myrtilles, risotto de frégola sarda**,

Tagliatelles de carottes et vinaigrette aux fruits rouges

\*\*\*

**Assiette de 3 fromages ou croustillant de curé nantais**,

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

\*\*\*

**Dessert**

**Café & vin compris**

**Golf Club de Nantes**

Route Départementale 81 – 44360 VIGNEUX-DE-BRETAGNE

02 40 63 25 82 – [accueil@golfclubdenantes.com](mailto:accueil@golfclubdenantes.com)



Menus groupes

## **MENU NANTAIS**

### **39.50€ TTC**

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

**Cromesqui de Curé nantais**  
à la patate douce

\*  
\*\*

**Filet de sandre au beurre blanc**  
Et ses légumes du maraîcher nantais

**Bœuf à la nantaise**  
Carottes, oignons grelot et ses tagliatelles

\*  
\*\*

**Gâteau nantais,**  
Crème anglaise au nantillais et tuile de Berlingot

**Tiramisu aux biscuits LU**  
Et son caramel

\*  
\*\*

**Café & vin compris**



Menus groupes

## MENU PRIVILEGE 49 € TTC

**Foie gras de canard et son chutney aux fruits de saison**

**Langoustines**, purée de carottes et beurre à l'orange, crumble sésame

**Carpaccio de saint jacques aux fruits exotiques** , petits légumes de saison et gambas en tempura (Supp 2€)

**Risotto a l'huile de truffe** , tataki de bœuf aux sésames roquette et carotte fane (supp2€)

**Saumon fumé farci au guacamole et yuzu** , tartare de tomate d'antan gambas rôtie à la citronnelle

\*\*\*

**Filet de bar aux salicornes**

*Légumes des maraichers et lentilles corail*

**Dos de cabillaud en croûte de chorizo** ,

Mousseline de courgettes, miel romarin et sauce vierge

**Rôti noisette d'agneau, jus corsée,**

Déclinaison de choux fleurs et polenta croustillante

**Magret de canard rôti aux myrtilles**, risotto de frégola sarda,

Tagliatelles de carottes et vinaigrette aux fruits rouges

**Demi-homard grillé du « Golf » et sa persillade**, riz basmati (supplément selon saison)

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

\*\*\*

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

\*\*\*

Dessert

**Café & vin compris**

**Golf Club de Nantes**

Route Départementale 81 – 44360 VIGNEUX-DE-BRETAGNE

02 40 63 25 82 – [accueil@golfclubdenantes.com](mailto:accueil@golfclubdenantes.com)

## LES DESSERTS

### Gâteau nantais

crème anglaise aux nantillais et tuiles de berlingots

### Crème brûlée Napoléon

### Mi-cuit au chocolat

et sa glace vanille

### Tarte au citron revisitée

### Délice aux deux chocolats

et sa ganache au chocolat blanc

### Tarte de fruits de saison

et sa glace vanille

\*\*

### Assiette gourmande (+1,50€)

\*\*

### Possibilité de desserts sans gluten

tarte aux fruits de saison ou mi-cuit 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](mailto:accueil@golfclubdenantes.com)