



Menu Saint Valentin

45 € par personne
(mise en bouche, entrée, plat, dessert)

CARPACCIO DE SAINT-JACQUES

*Tombée d'épinards, beurre monté au corail et huile aux écorces
d'oranges et gingembre*

OU

GRAVLAX DE SAUMON

Blinis, crème fouettée aux citrons confits

CABILLAUD CUIT EN BASSE TEMPÉRATURE

*Poireaux confits et algues nori,
jus de coquillages tranché à l'huile de sésame toasté*

OU

SUPRÊME DE PIGEON ROYAL AU SANG

*Pressé de pommes de terre et céleri au thym,
jus monté au foie gras*

CROUSTILLANT DE FRUITS SECS FAÇON PRALINES

Siphon chocolat noir, granité aux fruits rouges

OU

CHOUX CRAQUELIN

Marrons glacés, chantilly Tonka



Golf Club de Nantes

Since 1921





Menu Saint Valentin

45 € par personne
(mise en bouche, entrée, plat, dessert)

CARPACCIO DE SAINT-JACQUES

*Tombée d'épinards, beurre monté au corail et huile aux écorces
d'oranges et gingembre*

OU

GRAVLAX DE SAUMON

Blinis, crème fouettée aux citrons confits

CABILLAUD CUIT EN BASSE TEMPÉRATURE

*Poireaux confits et algues nori,
jus de coquillages tranché à l'huile de sésame toasté*

OU

SUPRÊME DE PIGEON ROYAL AU SANG

*Pressé de pommes de terre et céleri au thym,
jus monté au foie gras*

CROUSTILLANT DE FRUITS SECS FAÇON PRALINES

Siphon chocolat noir, granité aux fruits rouges

OU

CHOUX CRAQUELIN

Marrons glacés, chantilly Tonka



Golf Club de Nantes

Since 1921





Menu Saint Valentin

45 € par personne
(mise en bouche, entrée, plat, dessert)

CARPACCIO DE SAINT-JACQUES

*Tombée d'épinards, beurre monté au corail et huile aux écorces
d'oranges et gingembre*

OU

GRAVLAX DE SAUMON

Blinis, crème fouettée aux citrons confits

CABILLAUD CUIT EN BASSE TEMPÉRATURE

*Poireaux confits et algues nori,
jus de coquillages tranché à l'huile de sésame toasté*

OU

SUPRÊME DE PIGEON ROYAL AU SANG

*Pressé de pommes de terre et céleri au thym,
jus monté au foie gras*

CROUSTILLANT DE FRUITS SECS FAÇON PRALINES

Siphon chocolat noir, granité aux fruits rouges

OU

CHOUX CRAQUELIN

Marrons glacés, chantilly Tonka



Golf Club de Nantes

Since 1921





Menu Saint Valentin

45 € par personne
(mise en bouche, entrée, plat, dessert)

CARPACCIO DE SAINT-JACQUES

*Tombée d'épinards, beurre monté au corail et huile aux écorces
d'oranges et gingembre*

OU

GRAVLAX DE SAUMON

Blinis, crème fouettée aux citrons confits

CABILLAUD CUIT EN BASSE TEMPÉRATURE

*Poireaux confits et algues nori,
jus de coquillages tranché à l'huile de sésame toasté*

OU

SUPRÊME DE PIGEON ROYAL AU SANG

*Pressé de pommes de terre et céleri au thym,
jus monté au foie gras*

CROUSTILLANT DE FRUITS SECS FAÇON PRALINES

Siphon chocolat noir, granité aux fruits rouges

OU

CHOUX CRAQUELIN

Marrons glacés, chantilly Tonka



Golf Club de Nantes

Since 1921

