



Menus groupes
Été 2022

MENU TRADITION

31,50€ TTC

Terrine du chef, pickles marinés maison

Ceviche de daurade, leche de tigre

Tataki de bœuf mariné au soja, chutney rhubarbe réglisse

Filet de maquereau, mousseline de fenouil et crumble café

Panna Cotta de petits pois à la menthe, pickles de légumes et feta, Serrano

Suprême de volaille aux olives,
tonnelet de pommes de terre et ses oignons grelots

Pavé de saumon
et son risotto de pâtes au chorizo

Filet de mignon de porc,
purée de pommes de terre au wasabi

Pavé de lieu noir
et ses carottes aux épices, sauce vierge aux salicornes

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 (voir page 5)

Café & vin compris

Golf Club de Nantes

Route Départementale 81 – 44360 VIGNEUX-DE-BRETAGNE

02 40 63 25 82 – accueil@golfclubdenantes.com



Menus groupes
Été 2022

MENU GOURMAND 41,50€ TTC

Ceviche de daurade, leche de tigre

Tataki de bœuf mariné au soja, chutney rhubarbe réglisse

Filet de maquereau, mousseline de fenouil et crumble café

Panna Cotta de petits pois à la menthe, pickles de légumes et feta, Serrano

Duo de foie gras et magrets fumés, chutney aux fruits de saison (+5,00€)

Filet de Bar, royale de courgettes et ses légumes de saison

Quasi de veau en viennoise de noisettes, tonnelet de pommes de terre

Filet de lotte et son risotto de pâtes au chorizo

Filet de canette à la lavande,
purée de betteraves au vinaigre balsamique, navets et poireaux accompagnés de
pommes de terre grenaille

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

Dessert (voir page 5)

Café & vin compris

Golf Club de Nantes

Route Départementale 81 – 44360 VIGNEUX-DE-BRETAGNE

02 40 63 25 82 – accueil@golfclubdenantes.com



Menus groupes
Été 2022

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 grelots et ses tagliatelles

Gâteau nantais,
crème anglaise au Nantillais et tuile de Berlingot

Tiramisu aux biscuits LU
et son caramel

Café & vin compris

Golf Club de Nantes

Route Départementale 81 – 44360 VIGNEUX-DE-BRETAGNE

02 40 63 25 82 – accueil@golfclubdenantes.com



Menus groupes
Été 2022

MENU PRIVILEGE

51 € TTC

Foie gras de canard, chutney échalotes rhubarbe et verveine

Tarte fine de rougets au caviar d'aubergines et combawa,
petits légumes marinés au piment d'Espelette

Carpaccio de Saint-Jacques aux fruits de saison

Royale d'asperges et ses pointes d'asperges, viande de grison & truffes

Filet de Bar, royale de courgettes et ses légumes de saison

Quasi de veau en viennoise de noisettes, tonnelet de pommes de terre

Filet de lotte et son risotto de pâtes au chorizo

Filet de canette à la lavande,
purée de betteraves au vinaigre balsamique
navets et poireaux accompagnés de pommes de terre grenaille

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 (voir page 5)

Café & vin compris

Golf Club de Nantes

Route Départementale 81 – 44360 VIGNEUX-DE-BRETAGNE

02 40 63 25 82 – accueil@golfclubdenantes.com



LES DESSERTS

Tarte aux pommes et sa glace caramel

Gâteau nantais et son tartare de mangue
et son sorbet mangue

Mi-cuit au chocolat
et sa glace vanille

Entremet vanille fruits rouges

Fraisier

Tiramisu



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