

Menus groupes

MENU TRADITION

32,50€ TTC

Terrine du Chef,
Pickles marinés maison

Gravlax de Saumon
Vinaigrette orange et gingembre, crumble de fruits secs toastés

Sablé parmesan et olives
Jambon cru de Vendée, tagliatelles de courgettes grillées

Carpaccio de daurade
Sauce vierge et pamplemousses

Œuf parfait, émulsion pecorino
Champignons poêlés, pesto basilic

Suprême de volaille, purée de carottes jaunes
Jus de volaille monté au beurre demi-sel

Pavé de merlu, poireaux fondants,
Purée de pommes de terre thaï, émulsion de coquillages

Poitrine de cochon cuite basse température,
Purée de choux fleur, jus d'oignons grillés

Dos de saumon rôti,
Riz pilaf au kari Gosse, légumes racines du moment

Assiette de 3 fromages ou croustillant de Curé Nantais, (+ 5,50 €)
Mesclun à l'huile de noisettes (sélection de Xavier Thuret, meilleur ouvrier de France)

Dessert (page 5)

Café & vin compris

Golf Club de Nantes

Route Départementale 81 – 44360 VIGNEUX-DE-BRETAGNE

02 40 63 25 82 – accueil@golfclubdenantes.com

MENU NANTAIS 40,50€ TTC

Carpaccio de Saint-Jacques crémeux de mâche au miel
Sauce chimichurri, pousses végétales nantaises

Cromesquis de Curé Nantais
à la patate douce

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

Magret de canard des Pays de Loire
Purée de pommes de terre à la fleur d'oranger

Gâteau nantais,
Crème anglaise au nantillais et tuile de Berlingot

Tiramisu aux biscuits LU
et son caramel

Café & vin compris

MENU GOURMAND 43€ TTC

Gravlax de Saumon

Vinaigrette orange et gingembre, crumble de fruits secs toastés

Sablé parmesan et olives

Jambon cru de Vendée, tagliatelles de courgettes grillées

Carpaccio de daurade

Sauce vierge et pamplemousses

Œuf parfait, émulsion pecorino

Champignons poêlés, pesto basilic

Tartare de langoustines, salicornes et citron vert

Crème montée au thym citron, caviar avruga (*supp 5€*)

Filet mignon de porc ibérique

Mousseline de carottes gingembre et piment d'Espelette, suprêmes d'agrumes

Magret de canard, pleurotes en persillade

Jus de viande et petits légumes

Dos de cabillaud en basse température, mijoté de cocos de Paimpol

Emulsion de coquillages et huile de chorizo

Lotte juste rôtie sur l'arrête, risotto de petit épeautre

Coulis de poivrons et herbes fraîches

Assiette de 3 fromages ou croustillant de Curé Nantais,

Mesclun à l'huile de noisettes (sélection de Xavier Thuret, meilleur ouvrier de France)

Dessert (page 5)

Café & vin compris

Menus groupes

MENU PRIVILÈGE

51,00 € TTC

Foie gras de canard,
Réduction acidulée d'oignons rouges, pistaches toastées

Carpaccio de veau grillé, guacamole
Bouillon thaï, huile de sésame

Emietté de tourteau, salpicon d'agrumes
Emulsion curry vert, coriandre

Ceviche de bar, vinaigrette aux huitres
Pickles de radis, crème au citron

Filet mignon de porc ibérique
Mousseline de carottes gingembre et piment d'Espelette, suprêmes d'agrumes

Magret de canard, pleurotes en persillade
Jus de viande et petits légumes

Dos de cabillaud en basse température, mijoté de cocos de Paimpol
Emulsion de coquillages et huile de chorizo

Lotte juste rôtie sur l'arrête, risotto de petit épeautre
Coulis de poivrons et herbes fraîches

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

Fondant de veau
Pommes fondantes, bisque de homard (+6,50€)

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

Dessert (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

Sablé Breton, suprêmes d'oranges

Chantilly au thym et citron, meringues au piment d'Espelette

Poire, crumble noisette

Crèmeux au chocolat au lait

Ananas rôti, génoise façon baba au rhum, jasmin

Crème crue au citron vert

Mi-cuit au chocolat

et sa glace vanille

Fraisier

Tartelette de fruits de saison

et son sorbet

*
**

Assiette gourmande (+1,50€)

*
**

Possibilité de desserts sans gluten

*
**

Possibilité de desserts à partager (+4,00€)

avec nos partenaires Création Gourmande & Emma Pâtisserie

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