

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](mailto: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](mailto: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](mailto:accueil@golfclubdenantes.com)