

Menus groupes

MENU TRADITION

32,50€ TTC

Terrine du Chef,
Pickles marinés maison

Velouté de potiron
Crumble au bleu d'Auvergne, graines de courge toastées

Gravelax de daurade
Tartare de pomme verte à la coriandre, crème fouettée au citron confit

Maquereaux grillés
Coulis de roquette, minis blinis et crème fouettée au citron vert

Sablé noisette et sa crémeuse de choux fleur tiède
Châtaignes et jambon sec sautés, huile de persil

Suprême de volaille, courge gratinée au parmesan
Pesto d'estragon, sauce poulette relevée

Pavé de merlu à la fleur de sel
Écrasé de patate douce à la verveine, embeurrée de chou vert

Mignon de cochon
Purée de panais aux épices libanaises, jus réduit et herbes fraîches

Dos de saumon rôti, chou pak choi rôti
Purée de carotte au lait de coco, fumet de poisson façon thaï

Assiette de 3 fromages ou croustillant de Curé Nantais, (+ 5,50 €)
Mesclun à l'huile de noisette (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



Menus groupes

MENU NANTAIS

40.50€ TTC

Cromesquis à la Tome de Couëron
Crème de courge et graines toastées

Endives croquantes, dés de gravelax de sandre
Fromage frais fouetté aux algues et vinaigrette au Muscadet

Filet de bar, crème de mâche nantaise
Cocos des Pays de la Loire et son beurre blanc aux algues

Confit de Canard de Challans,
Risotto de sarrasin lié au curé Nantais et son jus à la betterave acidulée

Gâteau nantais,
Glace rhum raisin

Pomme fondante au caramel au beurre salé
Crumble de Petit Lu, chantilly à la cannelle

Café & vin compris

Golf Club de Nantes

Route Départementale 81 – 44360 VIGNEUX-DE-BRETAGNE

02 40 63 25 82 – accueil@golfclubdenantes.com

Menus groupes

MENU GOURMAND 43 € TTC

Velouté de potiron

Crumble au bleu d'Auvergne, graines de courge toastées

Gravelax de daurade

Tartare de pomme verte, citron confit et gel de coriandre

Maquereaux grillés

Coulis de roquette, minis blinis et crème fouettée au citron vert

Sablé noisette et sa crèmeuse de choux fleur tiède

Châtaignes et jambon sec sautés, huile de persil

Assiette festive de la mer

Crème montée au thym citron, caviar avruga et mini blinis (+ 7 €)

Paleron de bœuf Normand, confit au vin de Cahors

Lardons fumés, oignons grelots et gratin dauphinois

Filet de bar, risotto de sarrasin au chorizo

Purée de persil tubéreux, jus de coquillages

Suprême de pintade, gnocchis aux girolles

Purée de topinambours et jus de cuisson

Sandre au beurre noisette, pommes dauphines

Fondue d'endives caramélisées au gingembre

Assiette de 3 fromages ou croustillant de Curé Nantais,

Mesclun à l'huile de noisette (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

Menus groupes

MENU PRIVILÈGE 51,00 € TTC

Foie gras de canard, (+5 €)

Chutney de poire, réduction de vin chaud et brioche toastée

Tartare de bar aux huitres

Pickles d'aneth et caviar avruga

Nem de langoustines aux petits légumes

Bisque de crustacés et huile au fenouil

Tartelette aux champignons des bois, magret fumé

Emulsion de topinambours à l'huile de noisette

Paleron de bœuf Normand, confit au vin de Cahors

Lardons fumés, oignons grelots et gratin dauphinois

Filet de bar, risotto de sarrasin au chorizo

Purée de persil tubéreux, jus de coquillages

Suprême de pintade, gnocchis aux girolles

Purée de topinambours et jus de cuisson

Sandre au beurre noisette, pommes dauphines

Fondue d'endives caramélisées au gingembre

Demi-homard grillé du « Golf » et sa persillade,

Riz basmati (supplément selon saison)

Saint Jacques snackées, étuvée de chou pointu

Lard de Colonnata et sa sauce périgourdine (+7 €)

Assiette de 3 fromages ou croustillant de Curé Nantais,

Mesclun à l'huile de noisette (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

Bavaroise poire caramel

Chocolat noir intense et spéculoos

Financier et sa crème diplomate au kalamansi

Granité citron vert

Chou craquelin

Chantilly à la fève de Tonka et marrons glacés

Mi-cuit au chocolat

et sa glace vanille

Entremet mangue/passion

Glace aux fruits exotiques

Tarte fine aux pommes, caramel au beurre salé

et sa glace à la crème d'Isigny

*
**

Assiette gourmande (+1,50€)

*
**

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

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