

Menus groupes

MENU TRADITION

32,50€ TTC

Champignons de Paris farcis

Mesclun, crème de mâche

Rillettes de poissons

Gel d'agrumes, tartare de pomme verte à l'aneth et crème montée aux herbes

Sablé au parmesan

Jambon Serrano et caviar d'aubergines

Gravlax de maquereaux grillés

Sauce vierge au soja et jus de citron vert

Gaspacho de légumes au vinaigre balsamique

Pain grillé à l'huile d'olive et aux herbes de Provence

Suprême de volaille grillée en basse température

Mousseline de carottes, jus corsé et petits légumes

Pavé de merlu

Ecrasé de pommes de terre au thym citron, fumet crémé au curry

Echine de porc lentement confite

Aubergines rôties au miel, grenailles au romarin et jus de braisage

Dos de saumon rôti,

Riz basmati aux herbes fraîches et échalotes, courgettes grillées

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

41.50€ TTC

Maquereaux marinés au Muscadet
Coulis de mâche

Curé Nantais croustillant
Mesclun

Filet de sandre au beurre blanc
Légumes de saison

Demi-Magret de canard de Challans
Pomme au four gratinée à la tomme nantaise, oignons confits

Gâteau nantais,
Crème anglaise à la fleur d'oranger

Crumble aux pommes et fruits rouges aux biscuits LU

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

43,00€ TTC

Rillettes de poissons

Gel d'agrumes, tartare de pomme verte à l'aneth et crème montée aux herbes

Sablé au parmesan

Jambon Serrano et caviar d'aubergines

Gravlax de maquereaux grillés

Sauce vierge au soja et jus de citron vert

Gaspacho de légumes au vinaigre balsamique

Pain grillé à l'huile d'olive et aux herbes de Provence

Tartare de thon mariné (+5 euros)

Salade de fenouil aux agrumes et cerfeuil

Filet mignon de porc grillé

Mousseline de carottes des sables et piment d'Espelette, gnocchis en persillade

Demi-magret de canard

Mijoté d'haricots blancs à la tomate et jus de cuisson

Filet de daurade

Piperade, fregola sarda et jus de coquillages crémé

Lotte rôtie sur l'arête

Mousseline de pommes de terre et coulis de poivrons

Croustillant de Curé Nantais

Mesclun à l'huile de noisette

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

52,00 € TTC

Foie gras de canard, (+8 euros)
Chutney du moment, pain toasté

Carpaccio de bar façon gravlax
Tzatziki de Concombres, aneth et caviar avruga

Emietté de tourteau au curry vert
Emulsion au sésame toasté, oignons jeunes grillés

Tartare de thon mariné
Salade de fenouil aux agrumes et cerfeuil

Filet mignon de porc grillé
Mousseline de carottes des sables et piment d'Espelette, gnocchis en persillade

Demi-magret de canard
Mijoté d'haricots blancs à la tomate et jus de cuisson

Filet de daurade
Piperade, fregola sarda et jus de coquillages crémé

Lotte rôtie sur l'arête
Mousseline de pommes de terre et coulis de poivrons

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

Quasi de veau de l'Aveyron et du Segala (+ 5 euros)
Gratin dauphinois, shiitakés en persillade et jus corsé

Croustillant de Curé Nantais
Mesclun à l'huile de noisette

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

Trilogie de fruits de saison

Sorbet, fruits frais et en coulis avec sa meringue

Sablé breton, siphon tiramisu

Cacao en poudre

Panna cotta infusée à la menthe fraîche

Coulis de fruits rouges

Mi-cuit au chocolat

et sa glace vanille

Framboisier

Tarte à la pomme et à la rhubarbe

Sorbet citron vert



Possibilité de desserts à partager (+4,00€)
avec notre partenaire Création Gourmande et EMMA

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