

Terrine du chef

Pickles marinés maison

Gravelax de maquereaux grillés

Tagliatelles de fenouil à l'orange et à la coriandre, sauce vierge au soja

Tartare d'avocats & crevettes, pamplemousse et betterave

Mayonnaise citronnée

Tartelette aux pleurotes

Crème d'ail et de persil

Champignons de Paris farcis

Mesclun, coulis de poivrons

Suprême de volaille grillé

Courge gratinée au parmesan, mousseline de panais, sauce poulette

Pavé de saumon rôti

Risotto de pâtes au chorizo, crème au lard fumé

Paleron de porc braisé

Mousseline de patates douces, poêlée de champignons de saison, jus corsé

Dos de lieu noir

Mousseline de courge ,carottes glacés aux épices, crème de salicorne

Croustillant de Curé Nantais, (+ 5,50 €)

Mesclun à l'huile de noisette

Dessert (page 5)

Café & vin compris

Golf Club de Nantes



MENU NANTAIS 41.50€ TTC

Tomme au muscadet lardée

Rôtie au miel, mesclun et graines de courge

Endives croquantes, gravelax de daurade

Crème fouettée à la salicorne, gelée au muscadet et agrumes

Demi-magret de canard

Millefeuille de pommes de terre et champignons de saison, sauce aigre-douce à la pomme

Filet de bar

Risotto de Sarazin aux champignons et son beurre blanc aux algues

Gâteau nantais

et sa boule de glace

Tiramisu caramel au beurre salé et biscuit Lu

Café & vin compris



Terrine du chef

Pickles marinés maison

Gravelax de maquereaux grillés

Tagliatelles de fenouil à l'orange et à la coriandre, sauce vierge au soja

Tartare d'avocats & crevettes, pamplemousse et betterave

Mayonnaise citronnée

Tartelette aux pleurotes

Crème d'ail et de persil

Champignons de paris farcis

Mesclun, coulis de poivrons

Tartare de thon exotique (+5€)

Mangue, avocat, citronnelle et combawa

Filet mignon de porc lardé

Mousseline de panais, jus de viande aux pruneaux

Ballotine de chapon

Gnocchis aux girolles, jus corsé au piment d'espelette

Filet de daurade

Risotto aux champignons, bisque de crustacés

Médaillon de lotte

Risotto de pâtes au chorizo, jus de coquillage crémé

Croustillant de Curé Nantais

Mesclun à l'huile de noisette

Dessert (page 5)

Café & vin compris



MENU PRIVILÈGE 52,00 € TTC

Tartelette aux champignons de saison, magret de canard fumé

Émulsion de foie gras au piment d'Espelette

Foie gras (+5€)

Chutney figue-poivron et brioche toastée

Maki de Gambas

Crème fouettée au fromage frais, wasabi et Tabasco vert

Gravlax de saumon à l'aneth

Crémeux au citron confit, blinis et caviar Avruga

Langoustines rôties au beurre safrané (+5€)

Oignon cébette, combawa, mesclun aux algues

Filet mignon de porc lardé

Mousseline de panais, jus de viande aux pruneaux

Ballotine de chapon

Gnocchis aux girolles, jus corsé au piment d'Espelette

Filet de daurade

Risotto aux champignons, bisque de crustacés

Médaillon de lotte

Risotto de pâtes au chorizo, jus de coquillage crémé

Demi-homard (supplément selon la saison)

Quasi de veau de l'Aveyron (+7€)

Millefeuille de pommes de terre et shiitakés, jus de veau au piment d'Espelette

Croustillant de Curé Nantais.

Mesclun à l'huile de noisette

Dessert (page 5)

**

Café & vin compris

Golf Club de Nantes



LES DESSERTS

Tarte aux pommes et aux poires et sa boule de glace

Forêt noire

Tartelette de fruits de saison à la crème d'amande

Entremet mangue passion ananas

Cœur coulant au chocolat et sa boule de glace vanille

Gâteau Nantais et sa boule de glace vanille



Assiette gourmande (+1,50€)



Possibilité de desserts à partager (+4,00€) avec nos partenaires Création Gourmande & 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.