



CLUB DE GOLF
SAINT-HYACINTHE

MENU FORFAIT GOLF

MOIS DE JUIN

ENTRÉES

Choix de 1 entrée

Tataki de thon jaune aux graines de sésame, caramel à la liqueur d'érable
Noroi, soya, gingembre, daïkon mariné en rémoulade, radis et concombres

Cromesquis de bœuf braisé aux champignons biologiques,
émulsion au poivre et à l'huile de truffe blanche et feuilles de cresson

PLATS PRINCIPAUX

Choix de 1 plat

Spaghetti primavera, coulis de tomates, poivrons grillés, champignons,
tombée d'épinards et copeaux de parmesan 18 mois

Crevettes panées à la bière style général Tao,
vermicelles de riz au beurre et persil et bok choy

Côte de porc avec manchon, purée de carottes, salsa de maïs rôti,
sauce aigre-douce et mesclun diabolique

DESSERTS

Choix de 1 dessert

Crème brûlée classique à la vanille Madagascar et quelques fruits

Verrine chocolatée : crumble de cacao, ganache chocolat noir,
crèmeux de chocolat blanc satin et fleurette