



MENU FORFAIT GOLF

15 JUILLET AU 31 AOÛT 2025

ENTRÉES	I entrée au choix
CREVETTES PANNÉES ÉMULSION YUZU ET HUILE DE SÉSAME, VERDURE À L'HUILE D'AGRUMES ET RADIS SIMPLEMENT CHÈVRE CRÉMEUX TARTINE AU FROMAGE DE CHÈVRE CRÉMEUX ALEXIS DE PORTNEUF SUR BAGUETTE GRILLÉE AVEC GRAINES DE TOURNESOL, COULIS DE FRAMBOISES ET JEUNES POUSSES	

PLATS PRINCIPAUX	I plat au choix
CARBONARA À NOTRE FAÇON PÂTES SCOOPY DOO DANS UNE SAUCE CRÉMEUSE BIEN FROMAGÉE, OIGNONS CARAMÉLISÉS, CEBETTE ET PANCETTA AU POIVRE, LE TOUT GRATINÉ CUISSE DE CANARD CONFITE CUISSE DE CANARD CONFITE SUR SALADE VERTE AUX FRAISES, FÉTA ÉMIETTÉ, NOIX DE GRENOBLE GRILLÉES, VINAIGRETTE AU CITRON JAPONAIS ET RÉDUCTION DE MODÈNE STEAK FRITES BAVETTE DE BŒUF 7OZ SUR LE GRILL, CAROTTES NANTAISES CUITES BIEN BEURRÉES ET SAUCE AU POIVRE MADAGASCAR. SERVI AVEC FRITES.	

DESSERTS	I dessert au choix
CRÈME BRULÉE CLASSIQUE DU GOLF VERRINE SHORTCAKE AUX FRAISES, GÉNOISE AU CITRON, CONFITURE DE FRAISES ET FLEURETTE À LA VANILLE	