



# MENU FORFAIT GOLF

JUIN 2026

## ENTRÉES

1 entrée au choix

### TARTARE DE SAUMON

Recette classique avec câpres, échalotes françaises, émulsion citronnée, ciboulette et pain légèrement grillé

### GRATIN DE CREVETTES D'ARGENTINE

Crevettes d'Argentine gratinées, sauce Mornay bien fromagée et vrilles de pois à l'huile d'ail confit en garniture

## PLATS PRINCIPAUX

1 plat au choix

### POULET GÉNÉRAL TAO

Morceaux de poulet tempura frits dans une sauce aigre-douce à la poudre de gingembre, riz à la cardamome, légumes du moment et graines de sésame rôties

### GUÉDILLE DE HOMARD

Pain brioché, mélange de chair de homard des Îles, céleri, radis en juliennes et émulsion au sriracha. Servi avec frites.

### MAC'N'CHEESE

Purée de courge, sauce crémeuse au fromage Velveeta et parmesan, canard confit, oignons verts, gratiné de mozzarella

## DESSERTS

1 dessert au choix

CRÈME BRULÉE À LA VANILLE CLASSIQUE DU GOLF

DESSERT DU MOMENT