



MENU FORFAIT GOLF

JUILLET 2024

ENTRÉES

Choix de 1 entrée

CHÈVRE CHAUD

Paillet de chèvre chauffé sur pain baguette grillé, coulis de pêches au rhum Sailor Jerry, graines de tournesol et petite mesclun à l'huile d'olive

TARTARE DE SAUMON

Recette classique avec câpres, échalotes françaises, huile d'olive, ciboulette et pain légèrement grillé

PLATS PRINCIPAUX

Choix de 1 plat

CUISSE DE CANARD CONFITE

Cuisse de canard confite sur pommes de terre rôsti au fromage emmental, tombée d'épinards bien beurrée, pickles de champignons biologiques et glace de viande à l'orange

MAC 'N CHEESE À LA GIGI

Mafalda dans une sauce rosée, pancetta piquante rôtie, oignons verts, champignons, gratiné de parmesan 18 mois

STEAK FRITES

Haut de surlonge sur le grill, carottes nantaises au beurre et persil, sauce au poivre Madagascar, servie avec frites

DESSERTS

Choix de 1 dessert

Crème brûlée classique du golf

Dessert du moment