

# MENU TRADITION

**29.90 euros**

**Éventail de Melon Charentais** *et Jambon Serrano (selon saison)*

**Tartare de Tomates et son Crémeux de Burrata des Pouilles**

*Pesto de Roquette et Crumble de Parmesan*

**Tatin aux Légumes du Soleil, Filets de Maquereaux Grillés aux Herbes**

**Mimosa de Chair de Crabe** *et Coulis de Tomates Épicées*

**Terrine du Chef,** *Pickles Marinés Maison*

**Tartare de Saumon à l'Aneth,** *Tzatziki de Concombre*

**Marbré de Volaille aux Mangues,**

*Vinaigrette au Persil Plat et Tomates Confites*



**Filet de Carrelet à la Provençale**

*Et Feta Rôtie, Courgettes Grillées au Thym-Citron*

**Dos de Lieu Braisé au Jus Marin,**

*Écrasé de Pommes de Terre au Fenouil Confit*

**Ballotine de Volaille Braisée au Curry Vert,**

*Riz Madras aux Petits Légumes*

**Filet de Raie aux Agrumes,**

*Étuvée de Légumes Vapeur aux Zestes de Combava*

**Crépinette de Porc**

*à la Moutarde de Meaux, Carottes Vichy*

**Cuisse de Canette Fermière Label Rouge de Challans**

*au Miel et Sésame, Haricots Verts et Purée de Patates Douces*



**Assiette 3 Fromages ou Croustillant de Curé Nantais (+5,10€)**



**Dessert**



**Café & Vin compris**

**Golf Club de Nantes**

Route Départementale 81 – 44360 VIGNEUX-DE-BRETAGNE

02 40 63 25 82 – [golfclubdenantes@aol.com](mailto:golfclubdenantes@aol.com)

**MENU NANTAIS**  
**39,50 euros**

**Roulé de Sarrasin au Lieu Fumé,**  
*Crème lodée à la Ciboulette*

**Velouté de Mâche Nantaise**  
*Aux Écrevisses et Saint-Jacques*



**Filet de Sandre au Beurre Blanc,**  
*Étuvé de Jeunes Légumes Primeurs*

**Cuisse de Canette de Bouaye au Muscadet sur Lie**  
*Mousseline de Carottes au Tapioca*



**Tiramisu aux Biscuits LU**  
*Et Caramel Beurre Salé*

**Gâteau Nantais aux Mangues Caramélisées**  
*Et Brisures de Berlingots*

**Golf Club de Nantes**

Route Départementale 81 – 44360 VIGNEUX-DE-BRETAGNE

02 40 63 25 82 – [golfclubdenantes@aol.com](mailto:golfclubdenantes@aol.com)

## MENU GOURMAND

**39.50 euros**

**Méli-Mélo de Crevettes et Magrets de Canard Fumés,**  
*Vinaigrette au Balsamique Blanc*

**Tartare de Tomates et son Crémeux de Burrata des Pouilles,**  
*Pesto de Roquette et Crumble de Parmesan*

**Tatin aux Légumes du Soleil, Filets de Maquereaux Grillés aux Herbes**

**Millefeuille à la Chair de Crabe Marinée aux Algues Bretonnes**  
*Coulis de Tomates Épicées*

**Tartare de Saumon à l'Aneth, Tzatziki de Concombre**

**Marbré de Volaille aux Mangues, Vinaigrette au Persil Plat et Tomates Confites**



**Filet de Bar aux Palourdes,**  
*Écrasé de Pommes de Terre à la Ciboulette et Graines de Spiruline*

**Magret de Canard aux Mangues Rôties**  
*Étuvée de Pois Gourmands et Fèves*

**Grenadin de Veau Braisé à la Sauge**  
*Tian de Courgettes et Poivrons, Tomates Cerises Rôties*

**Filet de Daurade à la Plancha,**  
*Vierge aux Baies de Goji et Tartarine de Légumes, Maraîchère du Moment*



**Assiette de 3 fromages et Mesclun à l'Huile de Noisette**  
*Sélection de Xavier Thuret, Meilleur Ouvrier de France*

**Croustillant de Curé Nantais**



**Dessert**



**Café & Vin compris**

**Golf Club de Nantes**

Route Départementale 81 – 44360 VIGNEUX-DE-BRETAGNE

02 40 63 25 82 – golfclubdenantes@aol.com

## MENU PRESTIGE

48,00 euros

### **Duo de Carpaccio au Thon et Espadon,**

*Mesclun à l'Huile d'Olive, Vinaigrette aux Agrumes et Sorbet Gingembre*

### **Terrine de Foie Gras de Canard au Naturel et sa Confiture d'Oignons**

*(sélection d'Alain François à Bouaye 44)*

### **Tartare de Saint-Jacques et Guacamole**

*Tomates Confites et Perles Acidulées*



### **Filet de Bar aux Palourdes,**

*Écrasé de Pommes de Terre à la Ciboulette et Graines de Spiruline*

### **Magret de Canard aux Mangues Rôties**

*Étuvée de Pois Gourmands et Fèves*

### **Grenadin de Veau Braisé à la Sauge**

*Tian de Courgettes et Poivrons, Tomates Cerises Rôties*

### **Filet de Daurade à la Plancha,**

*Vierge aux Baies de Goji et Tartarine de Légumes, Maraîchère du Moment*



### **Plateau de fromages et Mesclun à l'Huile de Noisette**

*Sélection de Xavier Thuret, Meilleur Ouvrier de France*

### **Croustillant de Curé Nantais**



**Dessert**



**Café & Vin compris**

**Golf Club de Nantes**

Route Départementale 81 – 44360 VIGNEUX-DE-BRETAGNE

02 40 63 25 82 – [golfclubdenantes@aol.com](mailto:golfclubdenantes@aol.com)

## MENU PRIVILEGE

**52,00 euros**

**Terrine de Foie Gras de Canard au Naturel et sa Confiture d'Oignons**

*(sélection Alain François à Bouaye 44)*

**Soufflé Froid d'Avocats aux Agrumes,**

*Tartare de Langoustines aux Herbes Folles*

**Noix de Saint-Jacques juste Snackées**

*Étuvée de Poireaux à la Vanille et Espuma au Gingembre Confit (+3.50 €)*



**Entrecôte de Veau Rôtie**

*aux Girolles et Jus aux Échalotes Confites*

**Tournedos de Bœuf façon Rossini,**

*Légumes du Moment et Pommes de Terre Rôties*

**Demi-Homard Grillé du « Golf »**

*Et sa Persillade, Riz Basmati (+5.50 €)*

**Risotto de Homard**

*Et Fondue de Poireaux, Croustille de Parmesan (+ 5.50 €)*

**Filet de Turbot Braisé au Champagne,**

*Risotto de Légumes Croquants à l'Huile de Noisette*



**Plateau de fromages et Mesclun à l'Huile de Noisette**

*Sélection de Xavier Thuret, Meilleur Ouvrier de France*

**Croustillant de Curé Nantais**



**Dessert**



**Café & Vin compris**

**Golf Club de Nantes**

Route Départementale 81 – 44360 VIGNEUX-DE-BRETAGNE

02 40 63 25 82 – golfclubdenantes@aol.com

**MENU VIP**  
**63,00 euros**

**Mise en Bouche**



**Terrine de Foie Gras à Votre Convenance**

*(figue, gingembre, abricot.... sélection d'Alain François à Bouaye 44)*

**Trilogie de Foie Gras**

*Terrine de Foie Gras Mi-Cuit, Croustillant au Confit de Figs, Pané au Pain d'Épices*

**Salade de Homard aux Agrumes et Tagliatelles de Légumes**

*Vinaigrette aux Fruits de la Passion et Gingembre Confit, Salicorne du Marais Guérandais  
(+2,50 €)*

**Noix de Saint-Jacques juste Snackées,**

*Mousseline de Panais à la Vanille et Jus d'Agrumes*



**Demi-Homard Grillé du « Golf » et sa Persillade, Riz Basmati (+ 5.50 €)**

*Risotto de Homard et Fondue de Poireaux, Croustille de Parmesan*

**Filet de Turbot Braisé au Champagne,**

*Risotto de Légumes Croquants à l'Huile de Noisette*



**Longe de Veau Rôtie aux Cèpes, Jus aux Petits Oignons**

*Filet de Bœuf Façon Rossini, Légumes du Moment et Pommes de Terre Rôties*



**Plateau de fromages et Mesclun à l'Huile de Noisette**

*Sélection de Xavier Thuret, Meilleur Ouvrier de France*

**Croustillant de Curé Nantais**



**Dessert**



**Café & Vin compris**

**Golf Club de Nantes**

Route Départementale 81 – 44360 VIGNEUX-DE-BRETAGNE

02 40 63 25 82 – golfclubdenantes@aol.com

## LES DESSERTS

### **Le Vritable Gâteau Nantais,**

*Ananas Caramélisé et Crème Glacée à la Vanille*

### **Tiramisu au Biscuit de Reims,**

*Compotée de Rhubarbes et Fraises (selon saison)*

### **Moelleux à l'Ananas et Tartare de Fruits de Saison**

*Sorbet Exotique et sa Tuile Craquante*

### **Sablé Breton aux Fraises,**

*Chantilly au Mascarpone et Zestes de Citron Vert (selon saison)*

### **Parfait Glacé After-Eight**

*Et Coulis de Chocolat*

### **Douceur Citronnée et son Cœur Pétillant,**

*Meringue à la Framboise et Basilic*

### **Mi-Cuit au Chocolat,**

*Crème Glacée à la Vanille*

### **Tarte Fine aux Pommes**

*Et Coulis de Caramel au Beurre Salé*

### **Assiette gourmande (+1,50 €)**



### **Possibilité de dessert sans gluten**

*Tarte aux pommes*

*Fondant au chocolat*



### **Possibilité de dessert à partager**

*avec notre partenaire Création Gourmande + 3,00 €*

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.

**Golf Club de Nantes**

Route Départementale 81 – 44360 VIGNEUX-DE-BRETAGNE

02 40 63 25 82 – [golfclubdenantes@aol.com](mailto:golfclubdenantes@aol.com)