

Menu à
partir de 15
personnes

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

Menu à
partir de 15
personnes

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

Menu à
partir de 15
personnes

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 à
partir de 15
personnes

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

Menu à
partir de 15
personnes

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 à
partir de 15
personnes

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