

Menus groupes

MENU TRADITION

33,50€ TTC

Terrine du Chef

Pickles marinés maison

Velouté de potimarron

Crèmeux noisette, noix toastées

Tatin de légumes, maquereaux grillés à la flamme (+4€)

Mesclun, vinaigrette à la framboise

Tartelette aux pleurotes

Crème d'ail et persil

Tartare avocat crevettes et betterave

Mayonnaise citronnée

Suprême de volaille, courge gratinée au parmesan

Mousseline de panais, jus corsé

Dos de lieu noir en croûte d'herbes

Légumes de saison, écrasé de pommes de terre, beurre blanc

Échine de porc lentement confite

Mousseline de butternut et pommes grenailles, jus de viande

Pavé de saumon rôti

Riz basmati et choux pak choï braisés, fumet de poisson crémé aux épices

Croustillant de Curé Nantais, (+ 5,50 €)

Mesclun à l'huile de noisette

Dessert (page 5)

Café & vin compris

Golf Club de Nantes

Route Départementale 81 – 44360 VIGNEUX-DE-BRETAGNE

02 40 63 25 82 – accueil@golfclubdenantes.com



Menus groupes

MENU NANTAIS

41.50€ TTC

Cromesquis de curé nantais à la noisette
Crème de courges et graines toastées

Endives croquantes, gravelax de daurade
Crème fouettée à la salicorne, gelée au muscadet et agrumes

Filet de bar
Écrasé de pommes de terre, embeurrée de chou vert et son beurre blanc aux algues

Magret de Canard de Challans,
Pommes sarladaises, poêlée de champignons de saison, sauce aigre douce
à la framboise

Gâteau nantais,
Glace vanille et chantilly

Crémet d'Anjou
Pommes et poires caramélisées, caramel au beurre salé

Café & vin compris

Golf Club de Nantes

Route Départementale 81 – 44360 VIGNEUX-DE-BRETAGNE

02 40 63 25 82 – accueil@golfclubdenantes.com

Menus groupes

MENU GOURMAND

43,00€ TTC

Velouté de potimarron

Crémeux noisette, noix toastées

Tartelette aux pleurotes

Crème d'ail et persil

Tartare avocat crevettes et betterave

Mayonnaise citronnée

Tatin de légumes, maquereaux grillés à la flamme (+4€)

Mesclun, vinaigrette à la framboise

Tartare de thon exotique (+4€)

Mangue, avocat, citronnelle et combawa

Filet mignon de porc lardé et farci au roquefort

Mousseline de panais et compotée de poivrons

Filet de daurade, risotto aux champignons

Bisque de crustacés

Médailon de lotte

Risotto de riz noir et pommes rôties, sauce curry Breton

Ballotine de pintade

Mousseline de butternut et choux pak choï braisés sauce poulette

Croustillant de Curé Nantais

Mesclun à l'huile de noisette

Dessert (page 5)

Café & vin compris

Golf Club de Nantes

Route Départementale 81 – 44360 VIGNEUX-DE-BRETAGNE

02 40 63 25 82 – accueil@golfclubdenantes.com

Menus groupes

MENU PRIVILÈGE 52,00 € TTC

Foie gras de canard (+7€)

Chutney figues & poivrons, brioche toastée

Gravlax de saumon à l'aneth

Blinis, crémeux citron confit et caviar Avruga

Maki de langoustines

Crème fouettée au fromage frais wasabi, Tabasco vert, citron vert

Tartelette aux champignons de saison, magret de canard fumé

Emulsion de foie gras au piment d'Espelette

Quasi de veau de l'Aveyron et du Ségala cuit à basse température (+5€)

Effeillé de pommes de terre et poêlée de champignons de saison jus de veau

Filet mignon de porc lardé et farci au roquefort

Mousseline de panais et compotée de poivrons

Filet de daurade, risotto aux champignons

Bisque de crustacés

Médaille de lotte

Risotto de riz noir et pommes rôties sauce curry Breton

Ballotine de pintade

Mousseline de butternut et choux pak choi braisés, sauce poulette

Demi-homard grillé du « Golf » et sa persillade, riz basmati (supplément selon saison)

Croustillant de Curé Nantais,

Mesclun à l'huile de noisette

Dessert (page 5)

Café & vin compris

Golf Club de Nantes

Route Départementale 81 – 44360 VIGNEUX-DE-BRETAGNE

02 40 63 25 82 – accueil@golfclubdenantes.com



LES DESSERTS

Tarte pomme poire, caramel au beurre salé

Gâteau nantais

Tartelette de fruits de saison à la crème d'amandes

Forêt noire

Cœur coulant au chocolat

Entremet mangue passion ananas



Assiette gourmande (+1,50€)



Possibilité de desserts à partager (+4,00€)
avec nos partenaires Création Gourmande & Emma

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 – accueil@golfclubdenantes.com