



Fait maison

Restaurant du Golf

Entrées

- * Œuf mollet, velouté de châtaigne, jambon cru, seigle grillé8€
- * Nougat de foie de volaille, fruits secs, tapenade d'olive noir8€
- * Eclair au saumon fumé, crémeux de poivrons grillés, coulis au basilic.....8€
- * Tartare de bulot au lait de coco, mayonnaise au curry, wakamé.....8€
- * Raviole de ris de veau, jus réduit à l'huile de truffe, croûtons frits.....13€
- * Foie Gras de canard au pommeau, chutney pommes et cidre.....13€
- * Saumon confit, macédoine de légumes verts, miel et gingembre.....13€

Plats

- * Le poisson du jour servi avec ses légumes de saison.....16€
- * La pièce du boucher servie avec frites ou légumes.....16€
- * L'entrecôte Française.....21€
- * Le plat du jour.....16€
- * Tartare de thon au citron vert, sauce soja et coriandre.....20€
- * Tournedos de filet de bœuf mariné, risotto aux herbes, jus au thym.....24€
- * Le poisson noble selon l'arrivage du jour , légumes croquants.....24€
-
- * Trilogie de fromages Normands.....6€50

Desserts

- * Le Café ou Thé gourmand9€
- * Croustillant de pommes flambées au calvados et caramel beurre salé.....7€50
- * Crème brûlée au miel et figue fraîche.....7€50
- * Paris-Brest, craquelin noisette, confiture de lait.....7€50
- * Le snickers à ma façon.....7€50
- * Millefeuille thé matcha, mangue, chocolat blanc.....7€50
- * Tarte tatin revisitée, sorbet poire.....7€50

Ici nous prêtons attention aux allergies de nos clients, merci de nous en faire part