

La carte du restaurant du Golf

Service de 12h à 14h30



fait maison

Nos entrées

Terrine traditionnelle au ris de veau et foie gras, moutarde de pistache, pickles de betterave	14€
Saumon aux agrumes légèrement fumé, crème fraîche à l'aneth, zeste de clémentine	15€
Royale de crevettes, bisque de crustacés aux baies roses, méli-mélo de jeunes pousses	12€
Foie gras mariné au pommeau, gelée de pommes, confit d'oignon, pain toasté	17€
Tartare de thon mariné au curry jaune, pesto de salicorne, sésame torréfié	14€
Gravlax de bœuf sur tarte fine, crème montée à la moutarde au miel, noisettes	12€

Nos plats

Poisson du jour selon arrivage de notre mareyeur, légumes de saison	20€
Magret de canard, crémeux de panais, fenouil confit, sauce albufera	22€
Escalope de saumon, patate douce au paprika fumé, chorizo ibérique	22€
Filet de bœuf snacké, purée de pois chiche, endives braisées, émulsion béarnaise	26€
Dos de cabillaud, risotto au safran, coriandre, crème citronnée, huile d'harissa	24€
L'entrecôte française servie avec ses légumes du moment	23€
Assiette de légumes du moment	12€

Nos fromages

Assiette de trois fromages locaux	9€
Salade verte et ses condiments	5€

Nos desserts

Nos desserts nécessitent un temps de préparation, merci de commander en début de repas

L'assiette gourmande	10€
Croustillant de pommes flambées au calvados, crème montée au riz au lait, caramel beurre salé	10€
La pavlova façon mont-blanc, éclats de marron, amandes effilées, gelée de cassis	10€
Financier coco, ananas rôtis au miel, crème cheese citron, coulis au lait de coco	10€
Le Paris Brest à la pistache, confiture de lait, crumble à la fleur de sel	10€
Royal chocolat noir 64%, feuillantine croquante, crème anglaise au zestes d'orange	10€

Menu enfant -12 ans

Poisson ou steak haché + accompagnement + boisson (sirop à l'eau)	12,50€
Moelleux au chocolat ou glace	

Pour toutes allergies merci de nous en faire part en début de repas, notre personnel est à votre écoute.



Golf d'Étretat

The Golf restaurant menu

Service from 12pm to 2.30pm



home made

Our starters

Traditional terrine with veal gizzards, pistachio mustard	14€
Smoked salmon with citrus fruits, dill heavy cream, clementine zest	15€
Shrimp royal, crustacean bisque with berries, assortments of sprouts	12€
Marinated foie gras with Pommeau, apple jelly, candied onions, toasted bread	17€
Marinated tuna tartare with curry, samphire pesto, roasted sesame	14€
Beef gravlax on thin tart, whipped cream with honey mustard, hazelnuts	12€

Our main course

Fish catch of the day, served with seasonal vegetables	20€
Fillet of duck breast, creamy parsnip, candied fennel, Albufera sauce	22€
Salmon escalope, sweet potatoes with smoked paprika, Iberian chorizo	22€
Beef fillet, chickpeas purée, braised chicory, béarnaise emulsion	26€
Cod loin, saffron risotto, coriander, lemon cream, harissa oil	24€
Rib steak served with seasonal vegetables	23€
Plate of seasonal vegetables	12€

Our cheeses

Plate of three local cheeses	9€
Green salad with its condiments	5€

Our desserts

Our desserts require a preparation time, please order at the beginning of the meal

The gourmand plate	10€
Flambé apples croustillant with Calvados, rice pudding whipped cream, salted caramel	10€
Chestnut cream Pavlova, slivers chestnut, flaked almond, black currant jelly	10€
Coconut financier, honey roasted pineapple, lemon cream cheese, coconut milk coulis	10€
Pistachio Paris-Brest, dulce de leche, crumble	10€
Chocolate royal 64%, crispy feuillantine, orange zest custard	10€

Kids' menu -12 years old

Fish or minced beef + side dish + drink (fruit cordial)	12,50€
Chocolate fondant cake or ice cream	

*If you have any allergies,
please let us know at the beginning of your order*



Golf d'Étretat