

La carte du restaurant du Golf

Service de 12h à 14h30



fait maison

Nos entrées

Soufflé de haddock, marinière de coquillages, crème aux oeufs de lump et huile d'aneth	12€
Nougat de cabillaud et moules safranées, panure aux herbes, mayonnaise épicée	12€
Choux croustillant d'escargots, crème d'ail confit, noisettes, huile persil	14€
Mi-cuit de foie gras de canard, chutney du moment, magret fumé, brioche toastée	17€
Saumon fumé et mariné au ponzu, blinis au sésame noir, crème acidulée au citron vert	15€
Terrine de volaille au lard fumé, éclat de noix, miel, sauce tartare au paprika	11€

Nos plats

Dos de cabillaud rôti au beurre de sarriette, risotto de lentilles vertes, sucrine braisée, sauce vin jaune	22€
Suprême de poulet jaune, mousseline de céleri, tombée d'épinard, jus crémé aux morilles	22€
Filet de bar snacké, quinoa aux épices, choux pak choï, beurre blanc crémé au citron	24€
Le poisson du jour selon arrivage, légumes de saison et sa sauce du moment	20€
Quasi de veau cuit à basse température, purée aux oignons doux, sarrasin grillés, jus cordé au vinaigre de cidre	25€
L'entrecôte française servie avec ses légumes croquants	23€
Assiette de légumes du moment	12€

Nos fromages

Assiette de trois fromages normands	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€
Tarte chiboust aux pommes confites, sablé breton, praliné aux noix de pécan	10€
Mille-feuilles caramélisés, crème diplomate à la vanille, confiture de lait	10€
Lingot au citron, crémeux mascarpone à la bergamote, ananas confits et coco râpée	10€
Marquise chocolat, crémeux café, crème anglaise, noisettes torréfiées	10€
Moelleux chocolat 64%, émulsion chocolat chaud épicé, crumble cacao	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



fait maison

Our starters

Haddock soufflé, in white wine shellfish, lumpfish roe cream with dill oil	12€
Cod nougat and saffron mussels, herb breadcrumbs, spicy mayonnaise	12€
Crispy snails choux bun, garlic candied cream, hazelnuts, oil parsley	14€
Mi-cuit foie gras, chutney, smoked fillet of duck breast, toasted brioche	17€
Smoked salmon marinated with ponzu, black sesame blinis, lime acidulate cream	15€
Poultry terrine with smoked bacon, slivers walnut, honey, paprika tartare sauce	11€

Our main course

Roasted cod loin rôti with sarriette butter, green lentils risotto, braised succin, vin jaune sauce	22€
Supreme chicken, celery mousseline, wilted spinach, morels creamed gravy	22€
Bass fillet, quinoa with spices, pak choï cabbage, white butter creamed with lemon	24€
Fish catch of the day, served with seasonal vegetables	20€
Veal fillet cooked at low temperature, sweet onions purée, grilled buckwheats, cider vinegar juice	25€
French rib steak served with crispy 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€
Chiboust tart with candied apples, Breton shortbread biscuit, pecan nut praline	10€
Caramelized mille-feuilles, vanilla diplomate cream, dulce de leche	10€
Lemon pastry, creamy bergamot orange mascarpone, candied pineapple and grated coconut	10€
Chocolate marquise, creamy coffee, custard, roasted hazelnuts	10€
Chocolate fondant 64%, spicy hot chocolate emulsion, cocoa crumble	10€

Kids' menu

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