



La Table du Golf

Plat du Jour

17€

Gigot d'agneau, jus d'agneau à la sauge, semoule aux fruits secs et navets glacés

Formule

23€

Plat du jour + un dessert au choix (hors café ou thé gourmand)

Menu Enfant Steak haché/ Nuggets/ Croque-Monsieur + Dessert

11€

A partager, ou pas...

Planches : Charcuterie de la Maison Sibilia / Fromages affinés / Mixte

12€ / XXL 18€

Assiette de frites

6€

Toast brioché de foie gras de canard entier mi-cuit

2€

Toast de saumon fumé par nos soins, pain nordique et beurre

2€

Entrées et Salades

Classique / XXL

Œuf meurette du golf

15€

Sauce au vin rouge, oignons grelots lard et champignons, émulsion lard, pain de mie toasté et œuf parfait

Salade Périgourdine

15€/ 22€

Toast de foie gras, magret de canard fumé, noisettes torréfiées, pickles de chou rouge, poire pochée au vin rouge, croûtons, salade

Poissons

Noix de Saint-Jacques snackées au beurre, huile vierge à la grenade,
Risotto safrané et zestes de yuzu frais

30€

Pâtes

Pâte truffée crème au parmesan et jambon serrano

17€

Origine des viandes et des poissons

Steak haché : France, Limousin
Nuggets : UE, produit décongelé
Foie Gras : Bulgarie
St Jacques : Ecosse

Tartare : France, Charolais
Fish and chips : Malaisie, produit décongelé
Bavette : Irlande
Chapon : France, Auvergne

Saumon : Atlantique nord est FAO27
Espadon : France
Gigot agneau : Irlande

Viandes

Steak haché de Bœuf / Steak à cheval

Frites maison, salade sur demande

17€ / 18€

Burger Classique

Steak haché de Bœuf (180gr), cheddar fondu, lard fumé, salade verte, Sauce burger

19€

Tartare de Bœuf Charolais au couteau / Façon César

Condiments tartare, oignons, câpres, cornichons, persil, jaune d'œuf frites maison, salade sur demande

21€ / 22€

Bavette de bœuf Angus grillée (200gr environ), sauce poivre vert de Madagascar

Frites maison, salade sur demande

24€

Cuisse de chapon d'Auvergne farcie aux châtaignes et fruits sec, jus corsé

Purée de pommes de terre truffée et betteraves glacées

30€

Fromages

Assiette de fromages affinés

8€

Faisselle fermière (nature, coulis ou crème)

4,50€

Dessert

Brioche façon pain perdu, coulis de caramel beurre salé

Glace à la vanille, noisettes caramélisées et chantilly

8€

Tartare de fruits exotiques aux agrumes

meringue italienne au citron vert

8€

Vacherin glacé fruits rouges

coulis de fruits rouges

8€

Fondant au chocolat glace vanille

Crème caramel beurre salé et noisettes caramélisées

8€

Café Gourmand

8.50€

Thé Gourmand

9€

Glaces « Glace des Alpes »

1 boule / 2 boules / 3 boules

3€ / 5€ / 7€

Parfums glaces :

Vanille / Vanille Macadamia / Café / Chocolat noir / Coco / Chocolat blanc / Cookie / Amarena / Sésame noir / Marrons / Nutty/Cacahuètes

Parfums sorbets :

Citron / Abricot / Framboise / Cassis / Poire

Suppléments

1€

Chantilly / Coulis caramel / Coulis de fruits rouges / Noisettes caramélisées



Origine des viandes et des poissons

Steak haché : France, Limousin
Nuggets : UE, produit décongelé
Foie Gras : Bulgarie
St Jacques : Ecosse

Tartare : France, Charolais
Fish and chips : Malaisie, produit décongelé
Bavette : Irlande
Chapon : France, Auvergne

Saumon : Atlantique nord est FAO27
Espadon : France
Gigot agneau : Irlande