



La Table du Golf

Plat du Jour

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

17€

Formule

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

23€

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, 30€

Risotto safrané et zestes de yuzu frais

Pâtes

Pâte truffé crème au parmesan et jambon serrano 17€

Origine des viandes et des poissons

Steak haché : France, Limousin

Tartare : France, Charolais

Saumon : Atlantique nord est FAO27

Nuggets : UE, produit décongelé

Fish and chips : Malaisie, produit décongelé

Espadon : France

Foie Gras : Bulgarie

Bavette : Irlande

Gigot agneau : Irlande

St Jacques : Ecosse

Chapon : France, Auvergne

Viandes

Steak haché de Bœuf / Steak à cheval	17€ / 18€
<i>Frites maison, salade sur demande</i>	
Burger Classique	19€
<i>Steak haché de Bœuf (180gr), cheddar fondu, lard fumé, salade verte, Sauce burger</i>	
Tartare de Bœuf Charolais au couteau / Façon César	21€ / 22€
<i>Condiments tartare, oignons, câpres, cornichons, persil, jaune d'œuf frites maison, salade sur demande</i>	
Bavette de bœuf Angus grillée (200gr environ), sauce poivre vert de Madagascar	24€
<i>Frites maison, salade sur demande</i>	



Fromages

Assiette de fromages affinés	8€
Faisselle fermière (nature, coulis ou crème)	4,50€

Dessert

Brioche façon pain perdu, coulis de caramel beurre salé	8€
<i>Glace à la vanille, noisettes caramélisées et chantilly</i>	
Tartare de fruits exotiques aux agrumes	8€
<i>meringue italienne au citron vert</i>	
Vacherin glacé fruits rouges	8€
<i>coulis de fruits rouges</i>	
Fondant au chocolat glace vanille	8€
<i>Crème caramel beurre salé et noisettes caramélisées</i>	
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