

# Suggestions du Moment

## À PARTAGER

Croque "truffe" à la meule tarentaise et jambon blanc aux herbes	10 €
Planche "apéro" Assortiment de fromages et charcuteries (300g)	22 €
Planche du moment Tapenade, houmous, poivronnade maison et pain Pita	18 €

# À LA CARTE

## ENTRÉES

Salade de croustillants de poulet façon Caesar	12/23 €
Maquereau en escabèche, pickles et salade de betterave croquante	12 €
Terrine de gibier à l'Armagnac et pain d'épices maison	13 €

## POISSONS

Pavé d'espadon mi-cuît et risotto d'épeautre au pesto de roquette	28 €
Poulpe grillé, mousseline de patate douce et sauce vierge à l'huile d'olive crétoise	32 €

## VIANDES

Pièce du boucher du moment, garniture du jour	30 à 40 €
Magret de canard cuît basse température, mousseline de choux fleur/tonka, pommes grenailles et sauce foie gras	32 €

## **LES “ SPECIALES GOLFEURS ”**

Les Pâtes du Chef	23 €
Hamburger, Steak Angus, meule savoyarde, confit d'oignons et mayonnaise à l'estragon	22 €
Tartare de bœuf classique ou à l'italienne, mesclun et frites maison	25 €

## **MENU ENFANT**

Nuggets maison ou poisson (selon arrivage), garniture au choix : frites, linguines ou légumes du jour + boisson + 1 boule de glace	15 €
--	------

## DESSERTS

Café gourmand	11 €
Choux praline /chocolat au lait, glace au caramel beurre salé	10 €
Ravioles exotique ananas/passion et sorbet citron	9 €
Macaron pistache/framboise, sorbet framboise	13 €

## COUPES GLACÉES

Vanille, chocolat, café, cassis, passion, fraise,	1 boule	3 €
framboise, citron vert, bulgare, noix de coco,	2 boules	6 €
pistache, praline rose	3 boules	9 €

Dame blanche 12€

Chocolat liégeois 12€