

SUGGESTIONS DU MOMENT

A partager

Couteaux gratinés au beurre persillé et salicorne	20 €
Planche "apéro" Assortiment de fromages et charcuteries (300gr)	22 €
Croque "truffe" à la meule Tarentaise et jambon blanc aux herbes	10€
Assiette de Nems et gambas en tempura (12 Pièces)	20 €

A LA CARTE

Entrées

Couteaux gratinés au beurre persillé et salicorne	12 €
Escalope de foie gras poêlée, chutney de pommes et pain d'épice maison	19 €
Ravioles de cèpes et consommé de potimarron	17 €
Terrine de sanglier aux girolles et mesclun	12 €

Poissons

Filets de perche meunière, légumes du jour et frites maison	30 €
Tataki de Thon Albacore et wok de légumes aux deux sésames	32 €

Viandes

Magret de canard rôti, polenta et sauce griotte	30 €
Filet de boeuf Montbéliard, sauce "tartuffade" & frites maison	40 €
"Supplément Rossini"	+ 6 €
Côte de boeuf Angus (min. deux personnes) gartinure du jour	80 €

Nos Spécials Golfeurs

Omelette aux champignons du moment et mesclun	18 €
Salade de chèvre chaud au miel de lavande, jambon cru et noix	22 €
Tartare de bœuf classique ou à l'italienne mesclun et frites maison	25 €
Hamburger Steak Angus, meule savoyarde, confit d'oignons et mayonnaise à l'estragon	22 €
Les pâtes du chef	23 €

Menu enfant

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

Desserts

Brownie au marron & chocolat, glace vanille	9 €
Macaron pistache & framboise	11 €
Café Gourmand	12 €
Biscuit financier aux fruits rouges, glace chocolat blanc	11 €

Coupes Glaciées

Vanille, café, cassis, rhum raisins, génépi, verveine, passion, fraise, pistache, praline rose, framboise, citron vert, bulgare, chocolat blanc, chocolat noir, caramel beurre salé

1 boule 3 € 2 boules 5.50€ 3 boules 8 €

Dame blanche	12 €
Chocolat liégeois	12 €

Menu chasse

Poêlée de girolles, cèpes, pleurotes & œuf parfait

*Filet de biche façon Wellington,
gratin dauphinois & sauce grand veneur*

Tartelette aux noix chocolat et caramel

*Le plat principal 25 € – Entrée-plat/plat-dessert 30 € – Menu complet 35 €
Entrée seule 15 € ou dessert seul 8 €*

Suggestion du moment

Salade de chèvre chaud au miel de lavande

ou

Terrine de gibier, chutney de figue et pain d'épices

Saumon snacké, risotto d'épeautre, fondue de poireau,
sauce coco & curcuma

ou

T-Bone de veau, gratin dauphinois & sauce girolle

Soupe de quetsches et glace vanille

ou

Poire Belle Hélène et glace vanille

plat principal 21 €

entrée - plat / plat - dessert 25 €

menu complet 29 €