



Le Restaurant du Golf

vous propose



Le Homard Breton

du jeudi 25 au samedi 27 novembre 2021

...en attendant :

Croustillant de Confit de Homard au Kari Gosse
Sauce Mayonnaise *Spiruline*, *Avocat Wasabi Yuzu Vene Cress*

Suggestions d'Entrée :

Panna Cotta de Bisque, Homard et Vinaigrette de Fenouil 15,- €
Gelée de Pomme et Coing, Feuille de Salade,
Tuile à la Graine d'Anis

Laksa au Homard 18,- €
Curry Jaune, Légumes Verts

Suggestion de Plat :

Demi Homard 35,- €
2 Demi Homard 69,- €

Flambés au Whisky, Gratinés à la Sauce Homardine
au Kari Gosse
Linguini aux Brisures de Truffe Noire d'Automne,
Bouton d'Artichauts

Suggestions de Dessert :

Fondant de Chocolat Noir de Tanzanie 10,- €
au Coeur Coulant Ruby, Crème Glacée aux Marrons
Coulis de Litchis et Framboises

Bouchon à la Liqueur Saint-Germain 10,- €
Kiwi, Mangue, Ananas
Chantilly à la Vanille et sa Crème Glacée



Le Restaurant du Golf

vous propose



Menu « Le Homard Breton » du jeudi 25 au samedi 27 novembre 2021

3 plats : 59 €

4 plats : 75 €

...en attendant :

Croustillant de Confit de Homard au Kari Gosse
Sauce Mayonnaise *Spiruline, Avocat Wasabi Yuzu Vene Cress*

Entrée :

Panna Cotta de Bisque, Homard et Vinaigrette de Fenouil
Gelée de Pomme et Coing, Feuille de Salade, Tuile à la Graine d'Anis

ou / et

Laksa au Homard
Curry Jaune, Légumes Verts

Plat :

Demi Homard
Flambé au Whisky Gratiné à la Sauce Homardine au Kari Gosse
Linguini aux Brisures de Truffe Noire d'Automne, Bouton d'Artichauts

Dessert :

Fondant de Chocolat Noir de Tanzanie
au Coeur Coulant Ruby, Crème Glacée aux Marrons
Coulis de Litchis et Framboises

ou

Bouchon à la Liqueur Saint-Germain
Kiwi, Mangue, Ananas
Chantilly à la Vanille et sa Crème Glacée