



RESTAURANT GARDEN GOLF

Cuisine de saison • Produits frais

NOS PLATS

Cordon Bleu

Jambon blanc de pays, sauce crémeuse au porto et champignons.

Pièce de Bœuf du Moment

Pièce de bœuf selon arrivage. Sauce au choix : béarnaise, crème champignons, poivre.

Thon en Tagliata

Tomate confite, roquette, copeaux de parmesan, réduction de balsamique, huile d'olive.

Mac Garden

Pain brioché, sauce mayonnaise façon Big Mac, cheddar, pickles de concombre, iceberg,

Oignon blanc, oignon frit.

Tartare de Bœuf

Tartare de bœuf coupé au couteau.

Tagliata de Poulet

Poulet cuit en basse température, roquette, parmesan, tomates confites et balsamique de Modène.

Servi avec garniture au choix : frites fraîches, purée maison ou légumes.

Gnocchis Poêlés Maison

Crème de courge, butternut rôti, graines de courge torréfiées, roquette, copeaux de parmesan.

Salade Caesar

Poulet pané au panko, sucrose, tomates confites, croûtons, chips de lard, copeaux de parmesan.

NOS DESSERTS

Mousse au Chocolat

Mousse au chocolat noir 64 %, crumble.

Tarte Citron

Tarte au citron déstructurée.

Crème Brûlée

Crème brûlée à la vanille Bourbon.

Soufflé

Soufflé glacé aux mirabelles.

Assiette de Fromages et Salade

Brie et comté.