

MENU DU FAIRWAY 2026

Restaurant du Garden Golf de Metz Technopôle

L'ACCUEIL

- Apéritif Maison & trois réductions salées, inclus dans toutes les formules

VOTRE MENU

- Menu unique pour l'ensemble des convives
- Sélection : 1 entrée · 1 plat · 1 dessert

LES ENTRÉES

- Tartelette aux petits pois frais, ricotta & menthe
- Saumon gravlax, carpaccio de betteraves en croûte de sel, vinaigrette framboise
- Vol-au-vent de volaille, girolles & vin jaune
- Option Prestige (+ 6,00 €) : Foie gras mi-cuit, condiment mûres & miso, pickles d'oignons rouges, brioche

LES PLATS

- Quasi de veau cuit en basse température, sauce crème au porto, purée maison & fricassée de champignons
- Suprême de poulet jaune, sauce au porto, risotto aux petits pois frais & parmesan
- Filet de daurade, sauce vin blanc au basilic, ratatouille maison & fregola sarda

LES DESSERTS

- Soufflé glacé à la mirabelle, mirabelles confites
- Assiette de mignardises

NOS FORMULES

- Formule Découverte — 49,90 € TTC / pers. : Apéritif & menu 3 plats (hors boissons)
- Formule Tout Compris — 62,00 € TTC / pers. : Apéritif, menu 3 plats, eaux minérales, vins (1 bouteille pour 4 pers.) & café

OPTIONS & SERVICES

- Instant Fromage : sélection de fromages affinés & salade — +6,50 € / pers.
- Arts de la table : nappage blanc & serviettes coton — +4,20 € / pers.
- Droit de bouchon — 9 € / Bouteille

ÉVÉNEMENTS EN SOIRÉE

- Privatisation soirée (location & nettoyage) — 600 €
- Prolongation après minuit — 80 € / heure
- Fermeture maximale — 04h00

Restaurant du Garden Golf de Metz Technopôle
3, rue Félix Savart — 57070 Metz
03 87 78 46 63 — restaurant.golf.metz@outlook.fr