

LA CARTE DU SOIR

A PARTAGER

Pour 2 personnes

JAMBON TRUFFE

10

CÔTÉ BISTRONOMIE

LES ENTRÉES

CARPACCIO DE GAMBERO ROSSO 21

condiment orange ananas coco,
huile de citron

BOEUF MARINÉ 21

salade de mangue verte et roquette
condiment sésame, gingembre mariné

LES PLATS

DOS DE CABILLAUD CONFIT 33

légumes verts travaillés en mousseline,
condiments à la française, jus de cosse

FILET DE BOEUF FUMÉ 33

le maïs travaillé en différentes
textures, jus de bœuf infusé

LES FROMAGES & DESSERTS

PISTACHE EN SOUPE FROIDE 13

tartare de fraises,
glace chocolat blanc wasabi

ABRICOTS ET ROMARIN 13

rôtis au beurre d'agrumes déglacés
à la liqueur de la maison Jacoulot
sablé breton, sorbet verveine

PLATEAU DE FROMAGES AFFINÉS 10

prix pour 100gr

MENU GOUVERNEUR

ENTRÉE - PLAT - DESSERT 65

CÔTÉ GOLF

LA SALADE NIÇOISE

laitue, tomate, œuf, thon snacké,
olive, haricots verts, oignons
rouges, sauce vinaigrette du chef

20

LE TARTARE DE BŒUF

L'italien, tomate, parmesan,
roquette, burrata, mostarda di
cremona, *accompagné de frites et
salade*

23

L'ESCALOPE MILANAISE

condiments, fusilli au basilic

23

LE BURGER DU MOMENT

dorade choryphène, sauce yaourt
citronnée aux herbes fraîches,
salade croquante, tartare de
tomates, frites de patate douce

23

LES PÂTES DU MOMENT

confiture de tomate, stracciatella,
tartare de courgettes violon grillées
au barbecue, aubergine confite

23

LES SUGGESTIONS

THON ROUGE

en tartare, condiments selon la
saisonnalité

26

MOULES

Pomme de terre, pousses d'épinards,
siphon chorizo

18

CÔTÉ PETITS GOURMANDS



MOINS DE 12 ANS

Pâtes fraîches, sauce tomate au basilic
Filet de poisson, jardinière de légumes
Aiguillettes de poulet, frites

14

Glace, sorbet ou madeleines fourrées