




LE CLUB
RESTAURANT

LES ENTRÉES

Velouté de potimarron et espuma de châtaigne, lardons de chorizo 11€

 Salade de poireaux, vinaigrette aux pomelos et quinoa 11€

Foie gras de canard du Sud-Ouest marbré au lillet rouge, chutney de poire à l'orange 19€

Cannelloni de saumon gratinés au parmesan 13€

XL 19€

Salade Caesar au poulet fermier du Sud-Ouest 12€

XL 17€

Huîtres n°3 Arcachon

Crêpinette, vinaigre échalote, pain de seigle et beurre d'Isigny

6 huîtres : **15€** 9 huîtres : **21€** 12 huîtres : **28€**

Assiette de Bayonne IGP (env 100 gr) 12€

Jambon IGP Bayonne : ce jambon bénéficie d'une indication géographique protégée, respecte un cahier des charges rigoureux. Il en résulte un jambon rose à la saveur délicate et peu salé.

Assiette d'Iberico Bellota (env 100 gr) 18€

Jamon Iberico Bellota : le porc noir ibérique est engraisé à partir de nourriture végétale, principalement à base de glands au milieu de chênes-lièges. Son processus artisanal de fabrication lui certifie une saveur, une texture, un fondant inégalé et garantit un produit d'exception.

LES POISSONS

Noix de st jacques nacrées au beurre tandoori	27€
<i>Nage de cresson de fontaine, brunoise de légumes de saison</i>	
Filet de St pierre grillé	28€
<i>Légumes glacés et nage de st jacques safranée</i>	
Blanc de cabillaud rôti au beurre noisette	23€
<i>Mousseline de pommes de terre, coquillages au vert de persil et crème d'ail</i>	
Dos de saumon label rouge confit à l'huile de noisette	17€
<i>Poêlée de chanterelles et artichauts poivrades</i>	

LES VIANDES

Joue de bœuf braisée au vin rouge	25€
<i>Purée de châtaignes, potimarron rôti</i>	
Ris de veau	29€
<i>Purée de panais, pétales d'oignon doux, jus de veau à la citronnelle</i>	
Pigeon rôti aux pignons de pin	25€
<i>Les cuisses confites, pétales chou de Bruxelles, purée de céleri rave, jus de carapace</i>	
Suprême de poulet fermier rôti au foie gras	26€
<i>Pois cassés, jus de volaille au muscat</i>	
<i>Plat Signature du Chef</i> Filet de bœuf	29€
<i>Pommes allumettes, sauce bordelaise</i>	
<i>Supplément escalope foie frais</i>	8€

Sauce Bordelaise : la sauce Bordelaise est une sauce classique de la grande cuisine française. Le célèbre cuisinier Antonin Carême en livre sa recette à la fin du 19e siècle. Elle se compose aujourd'hui, principalement d'échalotes et de vin rouge tannique de Bordeaux.

PÂTES

🌱 Conchiglioni aux champignons de saison 17€

LES DESSERTS

Tartare de fruits exotiques, granité Malibu 8€

Sélection de fromages de Marie Quatrehomme, Meilleur Ouvrier de France Fromager, salade et confiture de cerises noires 10€

Café gourmand 9€

Crèmeux chocolat aux marrons glacés 9€

Cheesecake au citron, tartare de mangue 9€

Brioche façon pain perdu, poire confite au caramel, glace vanille 9€

Les formules du déjeuner



Les formules « autour du plat du jour »

Le plat du jour _____ **17€**

L'entrée du jour + le plat du jour _____ **22€**

Le plat du jour + le dessert du jour _____ **22€**

L'entrée du jour + le plat du jour + le dessert du jour _____ **27€**

Les formules sont servies de 12 h à 15 h

Les incontournables



Cheese burger à l'Ossau Iraty, mayonnaise au piquillos et piment d'Espelette, frites et salade _____ **18€**

Burger traditionnel, bacon et pickles, sauce barbecue, frites et salade _____ **15€**

Club sandwich au pain complet, frites et salade _____ **15€**

Omelette à votre goût (fromage, jambon ou mixte), frites et salade _____ **11€**

Tartare de bœuf charolais, frites et salade _____ **14€**

Ces plats sont servis de 12 h à 18 h