

GOLF DU MÉDOC RESORT

RESTAURANT LE CLUB



A PARTAGER

La jambon de Bayonne	20€
Les charcuteries Bayonne, Jésus et chorizo	18€
L'Ossau Iraty	13€
La mixte Bayonne et Ossau Iraty	16€
La jambon blanc truffé et burrata	17€
Les huîtres du bassin, par 6,12 ou 24	16€ / 31€ / 60€
La poêlée de chipirons	11€
Le croustillant de poulet maison	12€



MENU ENFANT

Jusqu'à 10 ans
Boisson, plat, dessert
15€



A SAVOIR

Tous nos plats sont préparés à partir de produits bruts et transformés sur place. Nos desserts sont faits maison par notre Cheffe pâtissière Delphine.

Le foie gras, le magret de canard et la canette sont en IGP Sud-Ouest

Les chipirons nous proviennent du sud ouest de l'Atlantique

La lotte est pêché en mer du nord

Les rib's de boeuf sont en IGP Scotland

Nos poissons sont issus d'une pêche responsable



ENTREES

Le foie gras de canard, <i>accompagné de magret séché et de coulis de poires</i>	16€
Les tomates de couleurs, <i>burrata crémeuse et sorbet poivron</i>	14€
L'œuf mollet, <i>crémeux de petits pois, pointes d'asperges vertes, courgettes jaunes et huile à l'ail des ours</i>	14€
L'entrée du jour, <i>selon arrivage</i>	14€

PLATS

Le filet de canette, <i>mini légumes de saison, purée de céleri rave fumé et jus de canard</i>	24€
Les rib's de bœuf aux épices cajun, <i>pommes de terre boulangères et salade coleslaw</i>	29€
Le risotto Basque, <i>aux chipirons, Ossau Iraty, piquillos, guindillas et chorizo ibérique</i>	25€
Le médaillon de lotte, <i>basse température, purée de chou-fleur au beurre fumé, asperges sautées, câpres frits et amandes</i>	26€
Le plat du jour, <i>selon arrivage</i>	24€

DESSERTS

Le choco café, <i>comme un tiramisu</i>	10€
La crème brûlée, <i>à la fève de tonka</i>	10€
L'exotique, <i>fines lamelles de mangue sur financier coco</i>	10€
Le café gourmand	11€