

# GOLF DU MÉDOC RESORT

RESTAURANT LE CLUB



# A PARTAGER

*ou pas...*

La poêlée de chipirons	11€
Croustillant de poulet maison	12€
Ossau-Iraty	13€
Ossau-Iraty / Jambon de Bayonne	16€
Jambon blanc truffé & Burratta	17€
Charcuteries - Bayonne / Jésus et Chorizo ibérique	18€
Le foie gras mi-cuit	18€
Les huîtres Girondines, <i>N°3 du bassin</i>	Les 3, 9€ / Les 6, 16€ / Les 12, 31€ / Les 24, 60€




## 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.

 Notre plat signature: découpe atypique située au milieu de la poitrine, les Ribs de bœuf sont un vrai plat réconfortant aux notes prononcées de barbecue. Cuit en Low and Slow, qui consiste à fumer doucement les travers à une température basse et constante pendant plusieurs heures, rendant la viande fondante en bouche.

Nos poissons sont issus d'une pêche responsable

 *Vegan*



# ENTREES

<b>Entrée du jour</b>	12€
<b>Tartelette végan,</b>  <i>compotée d'oignons, moutarde à l'ancienne, pickles et tomates</i>	12€
<b>Ceviche de poisson du moment,</b> <i>citron vert, grenade, mangue et passion</i>	14€
<b>Carpaccio de saumon gravlax,</b> <i>crème wasabi, pickels de légumes</i>	13€
<b>Gaspacho de melon,</b>  <i>concombre et sorbet citron vert</i>	11€




# PLATS

<b>La balade de légumes de saison</b> 	21€	<b>Bavette Angus,</b> <i>Origine Scotland IGP</i>	24€
<b>Le plat du jour</b>	24€	<b>Les ribs de boeuf,</b> 	26€
<b>Le risotto Basque,</b> <i>Chipirons poêlés</i>	24€	<b>La noix d'entrecôte,</b> <i>Origine Argentine</i>	26€
<b>La limande meunière,</b> <i>Pommes de terre vapeur, beurre persillé citronné</i>	28€	<b>Côte de bœuf,</b> <i>Origine Scotland IGP - 1,2kg environ</i> <i>Frites, salade, sauce béarnaise</i>	90€
<b>Le filet de Daurade,</b> <i>Tian de légumes et caviar d'aubergines</i>	26€	<i>La bavette, les ribs et la noix d'entrecôte sont servis avec un croustillant de pommes de terre, courgette tournée, oignon nouveau et tomate rôtie.</i>	
<b>Le magret laqué à l'orange,</b> <i>Purée de patates douces, pak choï braisé</i>	24€		

# DESSERTS

*faits maison par notre talentueuse Cheffe pâtissière Delphine*  
10€

<b>La pavlova pêche verveine,</b> <i>meringue croustillante aux éclats de pistache et sorbet citron basilic</i>	<b>La crème brûlée,</b> <i>au piment d'Espelette</i>
<b>Le financier au curcuma,</b> <i>menthe poivrée, gelée citron vert et brunoise fraise - pastèque</i>	<b>Entremet chocolat framboise,</b> <i>façon forêt noire</i>
<b>Carpaccio d'ananas aux baies roses,</b> <i>sorbet citron vert, crumble coco</i> 	<b>Le café gourmand,</b> <i>comme une balle de golf posée sur le green</i>

