

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€
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€

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*

A SAVOIR



ENTREES

Entrée du jour	12€
Maki de betteraves,  <i>cèleri rave, carpaccio de fenouil au pamplemousse</i>	12€
Ceviche de poisson du moment, <i>citron vert, grenade, mangue et passion</i>	14€
L'œuf parfait butternut, <i>en velouté, émulsion jambon de Bayonne et brisure de châtaignes</i>	13€
Escalope de foie gras poêlée des Landes, <i>purée de céleri rave, noisettes et combava</i>	14€



PLATS

La balade de légumes de saison 	21€	Le risotto Basque,	24€
Le plat du jour	24€	<i>Chipirons poêlés</i>	
Le suprême de pigeon,	26€	La joue de bœuf,	24€
<i>farcis au foie gras et champignons, purée de pommes de terre truffée</i>		<i>légumes pot au feu et bouillon moutarde à l'ancienne</i>	
Les St Jacques rôties,	26€	Les ribs de bœuf, 	26€
<i>Purée de céleri rave au parmesan, potimarron rôti et jus de homard</i>		<i>Origine Scotland IGP - pommes de terre pont neuf, champignons du moment et jus réduit</i>	
Le pavé de flétan rôti,	26€	La noix d'entrecôte,	28€
<i>purée de topinambours, betteraves glacées et sauce au vin</i>		<i>Origine Uruguay - pommes de terre pont neuf, champignons du moment, jus réduit et moelle</i>	
Le pavé de noix de veau Français,	26€	La côte de bœuf,	90€
<i>pommes de terre à l'ail noir, champignons du moment, potimarron et sauce morilles</i>		<i>Origine Charolaise - 1,2kg environ Frites, salade, sauce béarnaise</i>	

DESSERTS

faits maison par notre talentueuse Cheffe pâtissière Delphine
10€

Millefeuille de poires, <i>poires pochées à la cannelle et sa crème de speculoos</i>	La crème brûlée, <i>saveur cannellé</i>
Comme un snickers, <i>financier à la cacahuète, caramel</i>	Le Mont - blanc, <i>saveur myrtille</i>
Carpaccio d'ananas aux baies roses,  <i>sorbet citron vert, crumble coco</i>	Le café gourmand, <i>comme une balle de golf posée sur le green</i>

