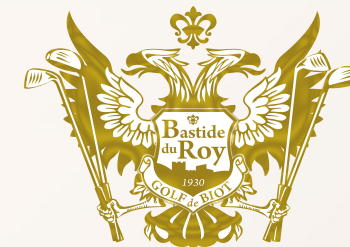


LE MENU – CARTE

l'entrée, le plat et le dessert au choix – 45 euros
Chaque plat peut être pris individuellement



Menu élaboré mensuellement, respectant les saisons, selon l'envie du moment et l'inspiration du chef Frédéric Galland

Les entrées

Les langoustines – 15 euros

pochées, gaspacho de petits pois à la menthe en cappuccino iodé d'oursin

&

Le foie gras de canard – 13 euros

pressé en fine gelée aigre douce de griotte, biscuit moelleux aux amandes et chutney de cerises

&

Les Saint Jacques – 14 euros

en carpaccio au citron vert et chorizo ibérique, crème glacée au parmesan et fleurette d'asperges vertes



Les plats

La loup sauvage – 25 euros

le filet snacké, jardinière de légumes printanier étuvés au pistou de coriandre
bouillon iodé à la bergamote

&

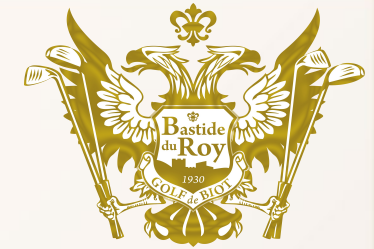
L'agneau de Provence – 26 euros

le gigot rôti en basse température, fleur de courgette farcie d'une fine ratatouille
et mille feuille de pomme de terre à l'ail doux

&

Le veau de lait – 34 euros

le filet rôti aux morilles fraîches, jus crémeux, asperges violettes de Camargue grillées
polenta croustillante infusée à l'écorce de citron



Les desserts

les fraises de Carpentras – 10 euros

marinée à l'huile d'olive, parfait glacé à la vanille Bourbon et meringues craquantes au citron vert

&

L'ananas Victoria – 10 euros

en gaspacho au citron vert, minestrone de mangue dans un caramel de fruits de la passion, espuma au lait de coco

&

Le moelleux – 10 euros

à la fleur d'oranger, confiture de lait et crème glacée au chocolat

&

Le chocolat framboise – 10 euros

craquant de mousse choco-framboise, biscuit moelleux aux amandes

&

La crème brûlée – 10 euros

infusé à l'écorce de cédrat

LES CLASSIQUES DU GOLF



Les salades

La chèvre chaud – 22 euros

aumônières croustillantes de crottins au lait cru au miel de truffe, jambon cru de Parme, riquette aux tomates confites et pignons de pin

La Caesar – 23 euros

romaine à la véritable sauce caesar, émincé de blanc de poulet aux herbes, copeaux de parmesan et croûtons dorés

La bruschetta de rouget Barbet – 22 euros

filets de rougets en escabèche sur une tartine grillée à l'ail à la pulpe d'olives noires de Nice, œufs de caille cuits durs et mesclun Niçois

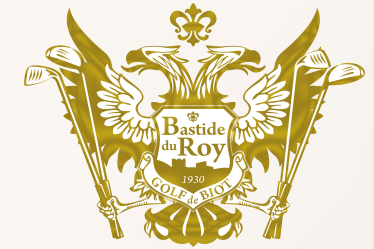
Les tartares au couteau

Le bœuf Charolais – 24 euros

le classique préparé par nos soins à votre table, accompagné de frites fraîches et mesclun

Le thon rouge – 26 euros

en vinaigrette de wasabi, pomme verte, gingembre confit et shiso, bavaroise d'avocat, accompagné de mesclun



Les pâtes

Linguini Carbonara – 22 euros

Linguini au pistou – 18 euros

Linguini à la crème de truffe "tuber melanosporum" – 28 euros

Linguini aux 2 saumons – 26 euros

chiffonnade de saumon fumé, saumon frais snacké au sésames, tomates cerise et avocat rôties, crème légère au chèvre frais

Linguini à la bolognaise – 24 euros

viande haché de bœuf Charolais

Les viandes Premium

Le filet de bœuf Black Angus US – 220g – 39 euros

La Bavette de bœuf Wagyu – 220g – 35 euros

La pichana de bœuf Argentin – 220g – 30 euros

