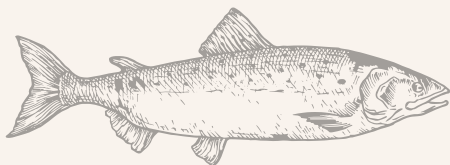




Côté Restaurant

Février - Mars - Avril



Les Terrasses d'Esery



RESTAURANT DU GOLF D'ESERY
28 ALLÉE DU CHÂTEAU, 74930 ESERY

RÉSERVATIONS :
04 50 36 58 03 OU RESTAURANT@GOLF-CLUB-ESERY.COM

PRIX NETS EN EUROS, TVA À 20% INCLUSE SERVICE COMPRIS.



Pour commencer

Le Saumon fumé

16.00€

Mousseline de céleri, crémeux citron, œufs de truite, zeste de citron vert, fines herbes et chips de céleri.



Le ceviche de Dorade

18.00€

Gelée citron vert, crème de curry, œuf de lump, tapioka, curry et zeste de citron vert.

Le médaillon de Foie gras

19.00€

Purée de pomme Granny Smith, cannelle, pain d'épices, poudre de pain d'épices, tuile à la cannelle et aux fleurs.

Le tataki de Boeuf en croûte de Sésame

18.00€

Duxelles de champignons, vinaigrette au sésame et lamelles de champignons de Paris.

L'Oeuf parfait

15.00€

Emulsion d'Abondance, persil frit, noisettes torréfiées et huile de noisette.

Les Saveurs d'Italie (vegan)

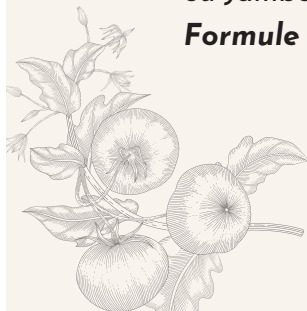
15.00€

Courgette, artichaut, aubergine, jeunes pousses, betterave Chioggia, crème balsamique, huile d'olive et citron.

Supplément burrata : + 6 €

ou Jambon de Parme : + 6 €

Formule complète avec les suppléments : 25,00€



Supplément

Toutes les entrées peuvent être accompagnées d'un supplément salade à 3,50€.

PRIX NETS EN EUROS, TVA À 20% INCLUSE SERVICE COMPRIS.



Nos Plats

Le Risotto de Saint-Jacques vanillé

32.00€

Réduction au vin blanc, tuile croquante à la vanille.

Le filet de Turbot

30.00€

Risotto safrané, œuf de truite, brunoise de topinambour et chips de tapioka.

L'Entrecôte (250 gr)

32.00€

Pommes de terre rôties, feuille de chêne, vinaigrette balsamique.

Sauce au choix : échalotes - forestière - chimichurri, gorgonzola



Le Suprême de Volaille

26.00€

Confit de chou rouge, effeuillé de pommes de terre, échalotes confites et beurre blanc.

Le Quinoa Gourmand

22.00€

Accompagné de pommes de terre rôties, sauce vierge, légèrement vinaigré.



Pour nos petits Tigers

AU CHOIX, JUSQU'À 12 ANS

- Steak haché / frites
- Aiguillettes de volaille / frites
- Fish & Chips / frites

18.00€

Un dessert au choix : Crumble pommes - poire OU moelleux chocolat pistache.

En douceur



La Tarte au Citron

10.00€

Sablé breton, crème citronnée, meringue, coulis de citron et zestes.

La Tarte aux Pommes et sa Glace Vanille

10.00€

Brunoise de pommes et son coulis.

Le Paris-Brest

11.00€

Crème pralinée aux noisettes et noisettes torréfiées.

La Crêpe Suzette

11.00€

Zestes d'orange, quartiers d'orange et Grand Marnier.

Les Profiterolles

14.00€

Trois choux, crème patissière, sauce et éclats de chocolat, amandes torréfiées.

Le Baba au Rhum et sa Chantilly

12.00€

Le Café Gourmand

12.00€

Assortiment de mignardises du moment, demandez à notre équipe.



Le Champagne Gourmand

15.00€

Assortiment de mignardises du moment et sa coupe de Champagne.



PRIX NETS EN EUROS, TVA À 20% INCLUSE SERVICE COMPRIS.

Cocktails et Mocktails

LES MOCKTAILS (SANS ALCOOL) SONT SIGNALÉS PAR LE SYMBOLE *

Aperol Spritz

Prosecco, Aperol, Eau pétillante, Orange.

09.00€

Campari Spritz

Prosecco, Campari, Eau pétillante, Orange.

09.00€

Hugo

Prosecco, St-Germain, Menthe fraîche, Eau Pétillanté

09.00€

Mojito

Rhum, Menthe Fraîche, Sucre de Canne, Citron Vert, Eau gazeuse

10.00€

Moscow Mule

Vodka Ginger Beer, Citron Vert.

10.00€

Mai Tai Vanille

Rhum Blanc, Rhum Brun, Grand Marnier, jus d'orange et d'ananas, sirop sucre, vanille

10.00€

Bellini

Champagne et Jus de Pêche.

11.00€

Negroni

Campari, Martini rouge, Gin

11.00€

Hawaï *

8.00€

Jus d'ananas, sucre de canne, citron,
eau gazeuse.

Virgin Mojito *

8.00€

Sirop de Rhum, menthe fraîche, sucre de canne,
eau gazeuse, citron vert.



Virgin Spritz *

8.00€

Sirop de Spritz, San Bitter, eau gazeuse.

Charlotte *

8.00€

Jus de fraise, limonade, sirop de canne,
menthe fraîche.

PRIX NETS EN EUROS, TVA À 20% INCLUSE SERVICE COMPRIS.