

# LA SUGGESTION DU GOLFEUR

Du Lundi au Vendredi midi

Samedi et Dimanche

(hors jours fériés)

<i>Buffet + Plat ou Plat + Dessert</i>	<i>13€50</i>	<i>18€00</i>
<i>Buffet + Plat + Dessert</i>	<i>15€00</i>	<i>20€00</i>
<i>Plat du Jour</i>	<i>10€00</i>	<i>14€00</i>
<i>Buffet Salades à volonté</i>	<i>10€00</i>	<i>16€00</i>

\*buffet à volonté du Lundi au vendredi et hors jours fériés puis Buffet Week-End

*Buffet d'entrées froides*

~~~~

*Plat du Jour Ou Faux Filet Frites, Salades et Légumes Ou Poisson du jour*

~~~~

*Dessert du Jour Ou Duo de Fromage Ou Faisselle*



## LA SPECIALITE DU GOLFEUR

*A Découvrir, notre carte de tartares*

*de Juin à Août*

Conformément au décret n° 2015-447 du 17 Avril 2015, nous tenons à vous informer de la présence éventuelle dans nos plats (dans la fabrication ou la préparation ou par contact) des allergènes suivant : produit et produits à base de Céréales contenant du gluten ex : blé, seigle, orge... Oeufs, Poissons, Arachides, Soja, Lait, Fruits à coque, Céleri, Moutarde, Graines de Sésame, Anhydride sulfureux et sulfites, Lupin et Mollusques...

N'hésitez donc pas à nous signaler tout régime ou allergie alimentaire, nous apporterons toute notre attention à vous préparer les plats les plus adaptés.

La Direction

# Menus

## MENU ROSERAIE

29€00

*Foie Gras Maison et sa Tartelette Figue et Romarin*

*Ou Persillé de Sandre aux écrevisses*

*Ou Ardoise de Fumés Maison*



*Grenouilles Persillées ou à la crème*

*Ou Entrecôte Charolaise*

*Ou Sandre*



*Fromage ou Dessert (Fromage et Dessert + 3€)*



## MENU SAONÉ

25€00

*Jambon Persillé et sa petite verdure*

*Ou Terrine du Chef*

*Ou Saumon Mariné à la Brousse de Chèvre*



*Brouet de Porc au vin rouge*

*Ou Friture d'Ablottes*

*Ou Faux Filet sauce Epoisses*



*Fromage ou Dessert (Fromage et Dessert +3€)*