

Restaurant Du Golf
MENU GROUPE ETE 2014

Pour L'organisation de votre repas, veuillez trouver ci joint différentes propositions

Supplément Fromage 3€

Option : Apéritif et vin* compris (1 bouteille pour 5) : + 8€/pers

*Vin de la suggestion du Chef en Blanc, Rosé ou Rouge

Menu a 17 euros ;

- Saucisses de Montbéliard sauce vigneronne
et ses potatoes , salade verte ,
- Dessert du chef

Menu a 24 euros ;

- Salade de la Charente (melon, jambon fumé , salade verte , tomate , oignons ect)
- Brochette de bœuf, sauce tartare maison et ses accompagnements
- Dessert de notre chef

Menu a 29 euros ;

- Tartare de saumon a l'huile d'olive et ses toasts
- Magret de canard au miel des montagnes et ses accompagnements
- Ou Filet de sandre nappé de sa sauce aux épices et ses accompagnements
- Dégustation de fromage (fromagerie de Doubs)
- Dessert de notre chef

Menu a 39 euros ;

- Feuilletée aux asperges nappé de sauce mousseline et son mesclun
- Filet de sole sauce au vin blanc de notre région et ses accompagnements
- Ou Filet de bœuf sauces aux poivres et ses accompagnements
- Dégustation de fromage (fromagerie de Doubs)
- Dessert de notre chef