



De
11H30
à
15H



LE GREEN TEE

RESTAURANT DU GOLF

Tout en fraîcheur et légèreté...

■ Gaspacho calabasse - curcuma, tartare de légumes croquants	11.00€
■ Comme une salade niçoise, à ma façon	14.00€
Gravlax de saumon aux baies roses, achards de palmistes	15.00€
Carpaccio de bœuf, herbes fraîches, copeaux de fromage et poivre péi	13.00€
Foie gras fumé, chutney d'ananas et piments	17.00€

Les plats précédés d'un ■ peuvent être servi en version végétarienne.

Poissons, Viandes et Pâtes...

Ravioles de crevettes à la coriandre et zestes d'orange. Bouillon parfumé	17.00€
Mérou cuit en vapeur de citronnelle et son jus carotte - tangor	23.00€
Boucané de ventrèche de thon au gingembre. Rougail concombre - citron	22.00€
Cuisse de poulet fermier, ail - curcuma et son jus corsé	22.00€
Entrecôte grillée, frites, salade	24.00€
Pièce d'agneau grillée au massalé. Condiment citron - coriandre	23.00€
Côte de cochon noir des hauts boucanée et rôtie au poivre vert d'Éric	24.00€

Accompagné de sa garniture de légume et féculent du jour.

En douceur...

Nage de fruits du moment à l'épice du jour	6.00€
Fondant chocolat, glace vanille de Bourbon	8.00€
Brownies de patates douces carottes, crème rhum - vanille	6.00€
Eclair ananas - curcuma	6.00€
Traditionnelle crème brûlée à la vanille Bourbon	7.00€
Crêpe « Charette », ananas, thé vert et coco	6.00€
Duo de glaces ou sorbets selon parfums du jour	5.00€

Cuisine réfléchi où le bio, le raisonné et les produits locaux sont au centre de notre démarche.
Chaque jour, suggestion d'un carri ou d'un rougail et d'un plat de saison à l'ardoise.