

Exemple de menu (Selon arrivage du marché)



# Restaurant Les Salons Du Golf

## Samedi & dimanche

Entrée & Plat **ou** Plat & Dessert **34 €**

Entrée, Plat & Dessert **38 €**

### Entrées

- Foie gras de canard maison, chutney de fruits et ses toasts.
- Rosace de Saint-Jacques marinées au basilic et sa petite salade.
- Charlotte de saumon à la chair de tourteaux et sa salsa d'avocats.
- Tarte fine tiède de noix de Saint-Jacques, andouilles, pommes et sauce moutarde.
- 5 huîtres creuses de Bretagne chaudes gratinées à la provençale.
- Cassolette de fruits de mer sauce au curry de l'île Maurice.

### Plats

- Carré d'agneau rôti au thym, légumes et pommes rissolées.
- Filet de kangourou, gratin dauphinois et sa sauce shiraz au parfum d'Australie.
- Tartare de boeuf ou tartare de boeuf à l'huître et ses frites.
- Caille désossée facie, rôtie à la sauge sur sa galette de pommes de terre.
- Fricassée d'encornets à la catalane, chorizo et riz basmati.
- Filet de bar en croûte d'herbes fraîches, petits légumes et beurre blanc.

### Dessert

- Assiette de fromages du moment, méli-mélo de salades vertes.
- Pavlova : meringue croustillante coiffée de crème chantilly, fruits frais et sa glace.
- Iles flottantes, sauce caramel au beurre salé et amandes effilées.
- Tartelette finger : chocolat, mousse praliné, noisettes et glace vanille.
- Assiette gourmande : 4 variétés.
- Tarte fine à la pomme, parfumée au calva, glace vanille et sauce caramel.

Mignardises

**Réservez au 02 97 32 86 99**

**Ouvert tous les midis, le soir sur réservation  
de groupe à partir de 30 personnes**

**Golf Ploemeur Océan - 56270 PLOEMEUR**