

RESTAURANT

— CARTE DU SOIR —

Saint-Malo Golf Resort ***
Domaine Saint-Yvieux • 35540 LE TRONCHET
Tél. Golf : +33 (0)2 99 58 96 69 • Fax : +33 (0)2 99 58 10 39
reception@saintmalogolf.com • www.saintmalogolf.com

★ ★ ★
SAINT-MALO GOLF
RESORT



MENU DÉCOUVERTE

Entrée, Plat, Dessert : 27€

ENTRÉES

Saumon fumé par nos soins, crème acidulée et pain de campagne

Crèmeux de petits pois, calamars juste sautés au chorizo ibérique, vinaigrette de tomates confites et jeunes pousses

Le retour du marché

PLATS

Cheeseburger au bacon « crispy », oignons frits et tomate épicée, frites maison, salade

Pièce de porc laqué, nouilles Soba, jus à la pâte de sésame noire, pleurotes Irîgui

Filet de merlan mi-cuit, marmelade de pommes de terre aux noisettes, coulis d'huîtres de Cancale et tuile de riz

DESSERTS

Profiteroles glace vanille, sauce chocolat et éclats d'amandes

Salade de fruits de saison rafraîchie au sorbet citron

Fondant au chocolat sans gluten servi tiède, sorbet mangue

Café gourmand

MENU MIRLOUP

Entrée, Plat, Dessert : 36€

ENTRÉES

Langoustines rôties, crème de choux fleur yuzu, graines de sarrazin

Terrine de foie gras maison, chutney de pommes et épices douces, pain aux baies de goji

Tartare de thon et avocat, crème légère et croustillant confit de tomates et cumin

PLATS

Jambonnette de volaille farcie aux trompettes de la mort, pommes grenaille au sautoir et tomates séchées

Entrecôte rôtie (280g), pommes frites maison, sucrine et tomates cerises, sauce au choix (béarnaise, poivre ou fourme d'Ambert)

Filet de bar rôti, petit épeautre à la provençale comme une paëlla

Cabillaud mi-fumé poêlé, pommes de terre fondantes au thym, réduction d'un jus de volaille

DESSERTS

Crêpe soufflée chocolat Rhum et son sorbet fruit de la passion*

Charlotte de fruits rouge du moment et son coulis

Profiteroles glace vanille, sauce chocolat et éclats d'amandes

Salade de fruits de saison rafraîchie au sorbet citron

Sélection de fromages de notre artisan fromager Sophie

Café gourmand

DE 19H30 À 21H30

CARTE

ENTRÉES

Langoustines rôties, crème de choux fleur yuzu, graines de sarrazin	11,00 €
Saumon fumé par nos soins, crème acidulée et pain de campagne	10,50 €
Terrine de foie gras maison, chutney de pommes et épices douces, pain aux baies de goji	11,50 €
Tartare de thon et avocat, crème légère et croustillant confit de tomates et cumin	11,00 €
Crèmeux de petits pois, calamars juste sautés au chorizo ibérique, vinaigrette de tomates confites et jeunes pousses	9,50 €
Le retour du marché	9,00 €

PLATS

Cheeseburger au bacon « crispy », oignons frits et tomate épicée, frites maison, salade	16,00 €
Pièce de porc laqué, nouilles Soba, jus à la pâte de sésame noire, pleurotes Irîgui	16,00 €
Jambonnette de volaille farcie aux trompettes de la mort, pommes grenaille au sautoir et tomates séchées	16,00 €
Entrecôte rôtie (280g), pommes frites maison, sucrine et tomates cerises avec sauce au choix (béarnaise, poivre ou fourme d'Ambert)	23,00 €
Filet de merlan mi-cuit, marmelade de pommes de terre aux noisettes, coulis d'huîtres de Cancale et tuile de riz	16,00 €
Filet de bar rôti, petit épeautre à la provençale comme une paëlla	19,00 €
Cabillaud mi-fumé poêlé, pommes de terre fondantes au thym, réduction d'un jus de volaille	18,00 €

DESSERTS

Crêpe soufflée chocolat Rhum et son sorbet fruit de la passion*	11,00 €
Fondant au chocolat sans gluten servi tiède, sorbet mangue	8,00 €
Charlotte de fruits rouge du moment et son coulis	9,00 €
Profiteroles glace vanille, sauce chocolat et éclats d'amandes	8,00 €
Salade de fruits de saison rafraîchie au sorbet citron	7,00 €
Sélection de fromages de notre artisan fromager Sophie	9,00 €
Café gourmand	8,00 €

*Dessert à commander en début de repas ou attente de 12mn.

Toutes nos viandes sont d'origine France

Taxe et service compris - Liste des allergènes sur demande auprès du personnel.