

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



MENU DÉCOUVERTE

Entrée, Plat, Dessert : 29€

ENTRÉES

Carpaccio de saumon fumé par nos soins,
pickles de légumes et condiment mangue curcuma

Tarte fine chakchouka de légumes
et sa quenelle de chèvre frais

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

PLATS

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

Côte de cochon élevé au Sarazin, confit de pomme de
terre douce jus de soupe à l'oignon

Assiette bio du moment du potager de Solune et Gaia
(ferme végétale au Tronchet)

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

DESSERTS

Salade de fruits de saison rafraîchie au sorbet citron

Tarte tatin, crème cardamome, caramel croquant

Choux craquelin chocolat,
glace vanille, éclats d'amandes

Café gourmand

MENU MIRLOUP

Entrée, Plat, Dessert : 38€

ENTRÉES

Langoustines vapeur, velouté de lentilles corail curry coco

Terrine de foie gras mi-cuit mariné au porto,
gelée et compote mi-figue mi-raisin

Ceviche de mullet de pleine mer,
eau de tomate au yuzu, et sa salade

PLATS

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

Canette rôtie, jus d'agrumes au cidre, carottes fondantes,
crumble de pignon de pin

Pavé de maigre rôti, beurre d'herbes
et bonbons de pommes de terre

Lotte en carpaccio tiède, tajine de légumes
aux épices d'Orient

DESSERTS

Tarte tatin, crème cardamome, caramel croquant

Sablé breton chocolat cacahuète, caramel au beurre salé

La pavlova framboise estragon

Choux craquelin chocolat,
glace vanille, éclats d'amandes

Salade de fruits de saison rafraîchie au sorbet citron

Sélection de fromage
de notre artisan fromager « Chez Sophie »

Café gourmand

DE 19 H 30 À 21 H 30

CARTE

ENTRÉES

Langoustines vapeur, velouté de lentilles corail curry coco	12,00 €
Carpaccio de saumon fumé par nos soins, pickles de légumes et condiment mangue curcuma	10,50 €
Terrine de foie gras mi-cuit mariné au porto, gelée et compote mi-figue mi-raisin	11,50 €
Ceviche de mullet de pleine mer, eau de tomate au yuzu, et sa salade	11,00 €
Tarte fine chakchouka de légumes et sa quenelle de chèvre frais	9,00 €
Crèmeux de petits pois, calamars juste sautés au chorizo ibérique, vinaigrette de tomates confites et jeunes pousses	9,50 €

PLATS

Assiette bio du moment du potager de Solune et Gaia (ferme végétale au Tronchet)	14,00 €
Cheeseburger au bacon « crispy », oignons frits et tomate épicée, frites maison, salade	16,00 €
Côte de cochon élevé au Sarazin, confit de pomme de terre douce, jus de soupe à l'oignon	16,00 €
Canette rôtie, jus d'agrumes au cidre, carottes fondantes, crumble de pignon de pin	17,00 €
Entrecôte rôtie (280 g), 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 €
Pavé de maigre rôti, beurre d'herbes et bonbons de pommes de terre	17,00 €
Lotte en carpaccio tiède, tajine de légumes aux épices d'Orient	21,00 €

DESSERTS

Tarte tatin, crème cardamome, caramel croquant	7,00 €
Sablé breton chocolat cacahuète, caramel au beurre salé	8,00 €
La pavlova framboise estragon	9,00 €
Choux craquelin chocolat, glace vanille, éclats d'amandes	8,00 €
Salade de fruits de saison rafraîchie au sorbet citron	7,00 €
Sélection de fromages de notre artisan fromager « Chez Sophie »	9,00 €
Café gourmand	8,00 €

Plateau de fruits de mer (à commander 24 h en avance)..... 36,00 €
Huîtres n°3 de Cancale, langoustines, saumon fumé, bulots, bigorneaux, palourdes farcies au beurre d'ail, crevettes, tourteau.
Condiments et accompagnement : citron, sauce échalote, pain, mayonnaise maison et crème acidulée.

Toutes nos viandes sont d'origine France
Taxe et service compris - Liste des allergènes sur demande auprès du personnel.