



RESTAURANT

Le Lodge

<https://www.golf.najeti.fr/>



MENU

Nos Entrées STARTERS

Velouté d'asperges et ravioles du dauphiné croustillantes. 11.00€
Cream of asparagus soup crispy Dauphiné ravioli.

Oeuf mollet frit, fricassée d'asperges vertes et son émulsion de pommes de terre. 11.00€
Fried soft-boiled egg, fricassee of green asparagus and its potato emulsion .

Terrine de foie gras de canard, chutney et fine gelée de poires briochette dorée. 16.50€
Terrine of foie gras, chutney and fine pear jelly golden briochette.

Soufflé de poisson aux herbes fraîches, légumes en pickles et crème d'huîtres. 10.00€
Fish souffle with fresh herbs, vegetables in pickles and oyster cream.

Bouddha bowl à la patate douce (végétarien). 10.00€
Buddha bowl with sweet potato, vegetarian.

RESTAURANT
Le Lodge



MENU

Nos Plats DISHES

- Noix de Saint-Jacques snackées, panais en déclinaisons, crème à l'encre de seiche.** 27.50€
Snacked scallops, parsnips in different variations, creams with squid ink.
- Ballotine de volaille de Licques laquée au jus, écrasé de rattes aux morilles.** 20.00€
Ballotine of poultry from Licques lacquered with juice crushed rattes with morels.
- Carré d'agneau en croûte d'herbes, jus corsé à l'ail fumé, tombée de légumes verts.** 22.00€
Rack of lamb in a herb crust, spicy juice with smoked garlic and green vegetables.
- Tronçon de Turbot rôti au beurre noisette, fondue de poireaux crémée.** 35.00€
Slices of roasted turbot with hazelnut butter, creamy leek fondue.
- Paleron de veau confit au jus, émincé de fenouil cuit au naturel.** 27.50€
Veal chuck confit with juice, sliced fennel natural cooked.
- Pavé de boeuf Rossini, jus au porto, rattes du Touquet sautées aux herbes.** 32.00€
Beef steak Rossini, port wine juice, ratte du Touquet sauteed with herbs.
- Risotto de betteraves, méli-mélo de betteraves cuit et cru (végétarien).** 15.50€
Beetroot risotto cooked and raw beetroot mishmash (vegetarian).

RESTAURANT

Le Lodge



MENU

Nos Desserts DESSERTS

La tatin gourmande du Chef au caramel beurre salé, arlette croustillante et sa crème vanillée. 11.00€

The Chef's gourmet tatin with salted butter caramel with a crunchy arlette and vanilla cream.

Assiette de fromages de notre région. 11.00€

Plate of cheeses from our region.

Tartelette au chocolat Guayaquil, crème onctueuse au spéculoos. 11.00€

Guayaquil chocolate tart, smooth cream with speculoos.

Crème brûlée aux pommes et tonka, glace vanille bourbon. 10.00€

Apple and tonka creme brulee, vanilla ice cream.

Ile flottante maison aux fruits du mendiant (sans gluten). 10.00€

Home made floating island with beggar's fruits, gluten free.

RESTAURANT

Le Lodge