



LE LODGE MENU

www.golf.najeti.fr



Le Lodge

NOS ENTRÉES

STARTERS

Ouf parfait et son velouté de saison,
tuiles de pain aux céréales. **11.00€**

Perfect egg and its seasonal velouté, cereal bread tuile.

Assiette autour du chou (végan) : gaufre de choux-fleurs,
choux romanesco, pétales de chou de Bruxelles,
choux-fleurs violets en pickles, crème montée au raifort,
herbes fraîches. **12.00€**

Mixed cabbage plate (vegan) : Cauliflower waffle,
romanesco cabbage, Brussels sprouts, pickled purple
cauliflower, horseradish cream, fresh herbs.

Filet de vive en escabèche d'agrumes,
palets de pommes de terre fumées aux œufs de harengs. **14.00€**

Filet of white fish in citrus escabeche, smoked potatoes palet
with herring eggs.

Dés de saumon marinés au miso et sésame, tournedos de
chèvre en habit vert (concombre acidulé, sauce soja,
demi-sucrine). **15.00€**

Diced salmon marinated in miso and sesame, tournedos of
goat cheese (cucumber tart, soy sauce).

Carpaccio de Saint-Jacques aux fruits de la passion et yuzu. **16.00€**

Carpaccio of scallops with passion fruit and yuzu.



Le Lodge

NOS PLATS

DISHES

Dos de cabillaud lardé, tapé de patates douces, tombée de fèves aux herbes fraîches. Cod fillet, mashed sweet potatoes, fava beans with fresh herbs.	23.00€
Papillote de la mer : lotte, coques, couteaux, céleri, mini carottes, poireaux, fenouil et sa crème au curry. Papillote of the sea : monkfish, cockles, razor clams, celery, baby carrot, leeks, fennel, curry cream.	25.00€
Pigeonneau en deux façons, fricassée de petits pois et crème de maïs (suprêmes rôtis, cuisses confites au jus). Pigeon cooked in two ways, fricassee peas and cream of corn (roasted supremes, confit legs in juice).	26.00€
Magret de canard mariné au café, figues rôties, risotto d'épeautre aux amandes. Duck breast marinated in coffee, roasted figs, spelt risotto with almonds.	27.00€
Pavé de bœuf aux 4 poivres, endives braisées, pommes de terre Chatouillard. Beef steak with 4 peppers, braised chicory, fried potatoes spaghetti.	27.50€
Pomme de ris de veau rôtie au sautoir, côtes de blettes sautées, sabayon crémeux aux cèpes. Sautéed veal sweetbreads and chops of chard, creamy sabayon with mushrooms.	32.00€
Duo de Saint-Jacques et de homard, son palet de risotto croustillant aux morilles, jus de homard. Duo of scallops and lobsters, palet of crispy risotto with morels, lobster juice.	36.00€

LE PLAT PHARE DU CHEF

Bar en croûte de sel (pour 2 personnes), embeurrée de légumes de saison. ♥ 56.00€
Salt crusted sea bass to share (for 2 persons), stuffed with seasonal vegetables.



Le Lodge

NOS DESSERTS

DESSERTS

Tarte au citron déstructurée. 10.00€
Unstructured lemon pie.

Vacherin aux fruits frais, crème montée à la verveine (sans gluten) : coque meringue, biscuit madeleine citron, fruits frais de saison, glace vanille. 10.00€
Fresh fruit meringue, verbena cream (gluten free) : meringue shell, lemon madeleine cookie, fresh seasonal fruit, vanilla ice cream.

Cheesecake à la clémentine Corse 11.00€
Clementine Cheesecake.

Omelette Norvégienne exotique flambée au Genièvre de Houlle : glace mangue, génoise, meringue, citron vert râpé. 11.00€
Exotic Norwegian omelette flambeed with Houlle genever (Mango ice cream, sponge cake, meringue, grated lime)

Finger aux 3 chocolats et sa tuile craquante au cacao. 11.00€
Finger with 3 chocolates, crunchy cocoa tuile.

Le plateau régional de notre maître fromager «La Ferme Audomaroise» 12.00€
The regional tray of our master cheese maker «La Ferme Audomaroise»

