

Restaurant des Lacs

Une cuisine de saison, ancrée dans le terroir !

Découvrez une cuisine de saison, simple et généreuse, où chaque assiette raconte une histoire de produits bien choisis et de gestes précis.

Le chef rend hommage au terroir avec parfois une touche d'ailleurs : herbes fraîches, bouillons parfumés, sauces intenses.

Des plats sincères à savourer entre amis ou en famille, faits maison et avec passion.



GOLF HÔTEL
MONT GRIFFON

CARTE

ENTRÉES

- Œuf parfait, velouté de champignons de Paris & poêlée forestière**  10
Crémeux, gourmand, végétal – 363.5 kcal
- Oignon rôti dans sa peau, crème de Comté, guanciaie croustillant & herbes fraîches** 12
Un plat signature tout en finesse et caractère – 443 kcal
- Gambas snackées, sauce persil & vinaigrette asiatique, bisque** 14
Explosion iodée aux accents d'ailleurs – 521.4 kcal
- Bao frit au bœuf confit, mayonnaise au piment & pickles maison** 11
Street food revisitée avec raffinement – 350.6 kcal

PLATS

- Suprême de volaille fermière, purée d'antan au beurre fumé & jus réduit** 20
Avec peau croustillante pour les amateurs... – 623.9 kcal
- Blésotto crémeux, oignons confits à la bière, pesto d'herbes, tuile aux herbes, sauce soja & chapelure au beurre noisette**  17
Végétal, généreux, gourmand – 546.8 kcal
- Pavé de maigre rôti, duo de céleri & émulsion de fumet maison** 20
Un plat marin tout en délicatesse – 627.1 kcal
- Quasi de veau, panais rôti, échalote laquée & jus corsé au café** 22
Une viande fondante, un jus intense – 712.6 kcal

DESSERTS

Mille-feuille croustillant à l'orange, caramel au rhum ambré <i>Un dessert signature, twisté avec élégance – 479.8 kcal</i>	11
Sablé breton, poire pochée, glace yaourt & sobacha <i>Croquant, fondant, acidulé – 410.2 kcal</i>	10
Chou craquelin, glace vanille & mascarpone, sauce chocolat fleur de sel <i>Un grand classique réconfortant revisité – 458.3 kcal</i>	10
Assiette de fromages locaux (Bray au lin, Tomme au foin, Rollot) & salade verte <i>Sélection affinée du terroir – 405 kcal</i>	8

MENU ENFANT

Poulet croustillant ou steak ou jambon, frites et une boisson (soft au choix) <i>Menu enfant disponible jusqu'à 12 ans - 850 kcal</i>	12
---	-----------



vegan
végétarien

Prix TTC exprimés en euros - Service inclus

CARTE DES VINS

CHAMPAGNES (75CL)

Mandois Brut	54
- La coupe (10cl)	11
Leclerc Torrens	47

VINS AU VERRE (12CL)

Blanc

Chablis, La Chablisienne, Le Finage 2023	8
--	----------

Rouge

Saint-Nicolas-de-Bourgueil, Les Javeaux 2023	7
--	----------

Rosé

Reuilly, Domaine Cordaillat 2022	7.5
----------------------------------	------------

VINS BLANCS (75CL)

Vallée de la Loire

Menetou Salon, Domaine de la Rossignole 2022	32
- ½ bouteille	17
Pouilly fumé, 2022	42

Bordeaux

Pessac-Léognan, Domaine de Grandmaison 2020	38
---	-----------

Bourgogne

Chablis, La Chablisienne, Le Finage 2023	29
--	-----------

VINS ROUGES (75CL)

Domaines Bordelais

Dourthe N°1, 2019 ½ bouteille	16
Le clocher St Emilion 2020 - ½ bouteille	20
Haut Medoc, Château d'Arcin 2019	39
Château Montlabert, 2018	55

Vallée de la Loire

Saint-Nicolas-de-Bourgueil, Les Javeaux 2023	32
--	-----------

VINS ROSÉS (75CL)

Reuilly, Domaine Cordaillat 2022	32
- ½ bouteille 2021	19

BOISSONS

BIÈRES PRESSIONS

25CL / 50 CL

Panaché	3.6 / 6.7
Monaco	3.7 / 6.8
Pelforth blonde	3.8 / 7.1
Affligem blonde	4 / 7.4
Good Vibes	4.8 / 8
Fat dog Triple	4.9 / 8.1

BIÈRES EN BOUTEILLE (33CL)

Heineken	3.5
Heineken sans alcool	3.5
Desperados	5
Brasserie d'Orville	5
Corona	5.5

WHISKYS

Ballantine's	9
Jack Daniel's	10
Cardhu 12 ans d'âge	12
Ergaster	12
Laphroaig 10 ans d'âge	12
Lagavulin 16 ans d'âge	14
Glenfiddich 15 ans d'âge	14

APÉRITIFS

Porto rouge ou blanc	5
Martini rouge ou blanc	5
Suze	5
Campari	5
Pastis ou Ricard	5
Rhum Don Papa	5.1
Kir vin blanc (cassis, pêche, mûre, framboise, fraise des bois)	
Vodka Absolut	9
Gin Bombay Saphir	10
Alcool 4cl + soda	10
Rhum Diplomático	10
Coupe de Champagne Mandois Brut	11
Kir Royal	12

COCKTAILS

Cocktail sans alcool	6
Americano	9
Aperol Spritz	9
Vodka Tak	9

DIGESTIFS (4CL)

Calvados	8.5
Poire Williams, Mirabelle, Marie	8.5
Brizard	8.5
Get 27 ou Get 31	8.5
Cointreau, Grand Marnier	8.5
Baileys	8.5
Bas-Armagnac VSOP (Clés des Ducs)	10
Cognac	10

EAUX

Evian 50cl	4
Badoit 50cl	4
Villers-Saint-Amand plate	5
Villers-Saint-Amand gazeuse	5
Perrier fines bulles 1L	6

SOFTS

Sirop, pulco citron jaune	2
Limonade	3
Grand sirop à l'eau	3
Diabolo (menthe, citron, grenadine, fraise, orgeat, pêche, cassis, glaciale)	3
Le Chose ou le Machin	3.5
Jus de fruit (orange, pamplemousse rose, pomme, tomate, abricot, ananas)	3.5
Soda : Coca-Cola /Coca-Cola Zéro / Orangina / Sprite / Schweppes Tonic	3.8
Ice Tea	3.8
Perrier	3.8
Grand diabolo	5
Le Chose ou le Machin double	5

CAFÉTERIE, THÉS, INFUSIONS

Verre de lait	1.5
Café ou décaféiné	2.2
Café crème	3.4
Thé (ceylan, earl grey, darjeeling, vert à la menthe, vert, verveine, camomille, tilleul)	3.4
Double café	3.7
Chocolat chaud	3.8
Cappuccino	3.8
Café frappé	4
Irish Coffee	10

ALLERGÈNES

Selon le règlement UE : 1169/2011

Produits à la carte	Gluten	Crustacés	Oeufs	Poisson	Arachides	Soja	Lait	Fruits à coque	Céleri	Moutarde	Sésame	Sulfites	Lupin	Mollusques
Oeuf parfait			X				X							
Oignon rôti	X						X							
Gambas							X							
Bao	X		X				X							
Suprême de volaille	X						X							
Blésotto	X													
Pavé de maigre				X			X		X					
Quasi de veau	X						X							
Mille feuilles	X		X				X							
Sablé breton	X		X				X							
Chou	X		X				X							
Assiette de fromage							X							
Menu enfant	X													

Ce tableau ne concerne que les allergènes présents et/ou introduits volontairement dans les plats. La présence fortuite d'allergènes (les traces et les contaminations croisées) n'est pas prise en compte.