

Notre chef Geordy Rolland
et son équipe sont heureux de vous accueillir.

LE VINGT

RESTAURANT DU GOLF DE BOSSEY

Entrées

<i>Crème brûlée au fromage de chèvre frais</i>	19
<i>Carpaccio de bœuf et sa marinade, frites et salade</i>	19
<i>Lingot de foie gras maison</i> Foie gras mi-cuit servi avec un chutney du moment et toasts	25
<i>Asperges vertes de saison, sauce hollandaise émulsionnée</i>	19
<i>Velouté Dubarry à la truffe</i>	19

La Mer

<i>Filet de rouget, sauce vierge et petits légumes de saison</i>	28
<i>Médailillon de queue de lotte à la crème de Chartreuse et pommes de terre rattes du Touquet confites au beurre demi-sel</i>	30

La Terre

<i>Filet de boeuf de Salers, espuma de pomme de terre Agria à la truffe</i>	38
<i>Suprême de volaille, sauce homardine, petits légumes de saison</i>	28

Les incontournables

Linguini sauce tomate et pesto ou carbonara

14/20

Omelette nature
Frites et Salade

16

Omelette garniture au choix
Champignons | Fromage | Jambon blanc | Tomates

21

Le Bossey Burger, Frites et Salade
Pain brioché, bacon, cheddar, oignons rouges, cornichons, mesclun, tomate torino, sauce burger maison

24

Filet de Poulet " Nuggets " - frites et salade

20

Les Desserts

Assortiment de fromages affinés
Maison Alain Michel, Crèmerie Du Salève

12

Café Gourmand

12

Mi-cuit au chocolat, chantilly et glace vanille

10

Crème Brûlée Pistache

10

Glace et Sorbet à la boule
Vanille, Chocolat Noir, Café, Citron Jaune, Fraise, Framboise

4

Menu du Jour Midi uniquement



Entrée - Plat - Dessert	38
Entrée du Jour	15
Plat du Jour	21
Dessert du Jour	7

Menu des P'tits Golfeurs 15 Jusqu'à 12 ans

Coquillettes jambon fromage ou saucisse de veau, garniture au choix, glace, sirop à l'eau

Notre cuisine, faite maison est élaborée à base de produits frais.

La liste des allergènes est disponible sur demande.

Ouvert du Mardi au Dimanche

Prix net en euros, service compris