



GOLF & COUNTRY CLUB DE FOURQUEUX



Restaurant

MENU HIVER



ENTRÉES

Beignets de calamars à la romaine,
mayonnaise citron maison

Oeufs mayonnaise maison

Assiette de charcuterie

Foie gras



PLATS

Pièce du boucher, frites & salade

Poisson du pêcheur, fondue de poireaux à la ricotta

Parmentier de joue de bœuf confite

Penne à la Carbonara

Salade Périgourdine



DESSERTS

Moelleux chocolat, glace pistache

Tarte fine aux pommes & glace caramel

Brioche perdue, caramel & glace à la vanille

Crêpes / gaufre au sucre ou au nutella

Café gourmand



Vins



VINS BLANCS

IGP, Gascogne, Les Fumées Blanches
2022-2023 / François Lurton

IGP, OC, Chardonnay "Gabriel"
2023 / Gabriel Meffre

AOP, Petit Chablis "Vibrant"
2023 / La Chablisienne

VINS ROUGES

AOP, Bordeaux , B by Maucaillou
2020

AOP, Pèssac Leognan , Chateau Coucheroy
2020 / André Lurton

AOP, Santenay "Clos du Haut Village"
2020/JB Jessiaume

AOP, Domaine des Pentelines
2017/Les galets

AOP, Brouilly "Crêt des Garanches"
2023 / Sylvie Duffaitre

AOP, Chinon "la Closerie"
2022 / Couly Dutheil

AOP, Pic Saint Loup, Loup du Pic
2022 / Puech haut

VINS ROSÉS

AOP, Côtes de Provence
"Promise de Maime" 2023 / Sibran - Garcia

AOP, Côteaux Varois, Château Lafoux BIO
2023 / Yvon Boisron