

HOSTELLERIE du *Country Club*

LA CARTE

Les Entrées

- | | |
|--|---------|
| 🍷 Le Tartare de Thon Rouge aux Epices douces et condiments | 15.00 € |
| 🍷 La Focaccia Provençale Purée de Basilic, Chèvre mi-sec Mariné | 12.00 € |
| 🍷 La Trilogie de Tomates Bio de Chailly en Carpaccio et Mozzarella fumée par nos soins | 14.00 € |
| 🍷 La Salade Croquante d'Endives, Purée d'Avocats et Tartare de Crabe Acidulé | 14.00 € |

Les Poissons

- | | |
|--|---------|
| 🍷 Le Filet de Bar Rôti, Fondue de Poireaux et Lard Colonata IGP | 22.00 € |
| 🍷 Les Noix de St-Jacques, Beurre d'Asperges Vertes et Chorizo, Risotto au Parmesan | 24.00 € |

Les Viandes

- | | |
|---|---------|
| 🍷 Le Tartare de Veau à la Citronnel, Pommes Frites Mesclun | 21.00 € |
| 🍷 Le Filet de Taureau au Caramel de Vin Rouge, Pommes Grenailles
comme à la Rôtissoire | 22.00 € |

Les Desserts

- | | |
|---|---------|
| 🍷 Le Café Gourmand du Country Club | 12.00 € |
| 🍷 Le Cubique Tout Choco et Streusel Tuile Craquante | 11.00 € |
| 🍷 La Sélection du Chef : Brie Noir Fermier Sec Affiné et Merle Rouge Fermier
de Ferrière en Brie | 10.00 € |
| 🍷 La Brioche « Perdue » à la Fraise Gariguette et Crème Mascarpone
à la Vanille Bourbon | 12.00 € |

N'hésitez pas à demander à notre Équipe sa sélection du jour de vins « au verre » à 5.50€, ou à vous aider à découvrir d'autres vins.

*Tous les produits choisis par notre Chef sont d'origine Française et étant frais, certains peuvent exceptionnellement venir à manquer pour l'élaboration de nos Plats.

Hostellerie du Country Club

11 Quai Franklin Roosevelt – 77920 Samois-sur-Seine
T : +33 (0)1 64 24 60 34 – F : +33 (0)1 64 24 80 76
mail@hotelcountryclub.com – www.hotelcountryclub.com