



GOLF SAINT-RAPHAËL

## Soirée Pâtes du 29 septembre

Membre 42\$ par personne / Non-membre 48\$ par personne

## September 29th Pasta Night

Members 42\$ per person / Non-members 48\$ per person

Le menu est sujet à changement selon la disponibilité / The menu is subject to change depending on availability

### **ENTRÉE / APPETIZER**

**à partager au centre de la table / shared at table center**

Salade du Chef, mélange de jeunes pousses de laitue et vinaigrette au balsamique  
Chef's Salad, a mix of young lettuce with balsamic vinaigrette

#### ANTIPASTO SUR 3 ÉTAGES:

- Fior di latte, tomates ancestrales, roquette, focaccia
- Speck, melon, mortadelle, salami calabrese
- Gravlax de saumon aux agrumes, salade de fenouil, crème fraîche au citron

#### 3-TIER ANTIPASTO:

- Fior di latte, heirloom tomatoes, arugula, focaccia
- Speck, melon, mortadella, Calabrese salami
- Salmon gravlax with citrus fruits, fennel, lemon creme fraiche

### **PLAT PRINCIPAL / MAIN COURSE**

**à partager au centre de la table / shared at table center**

Escalopes de poulet, sauce romesco  
Chicken scallopini, romesco sauce

**choisissez 3 options à partager / choose 3 options to share**

Spaghetti alle vongole  
Spaghetti alle vongole

Mezzi paccheri, sauce au ragoût d'agneau, chapelure  
Mezzi paccheri, lamb ragout sauce, breadcrumbs

Ravioli au veau, sauce rosée, salami calabrese, champignon de Paris  
Veal ravioli, rosé sauce, Calabrese salami, button mushroom

Lasagne aux tomates confites à l'ail, fior di latte, basilic, noix de pin, reggiano  
Lasagna with candied tomatoes and garlic, fior di latte, basil, pine nuts, reggiano

Orecchiette aglio e olio, mini polpettes de porc au fenouil, crevettes  
Orecchiette aglio e olio, mini pork polpettes with fennel, shrimp