



GOLF SAINT-RAPHAËL

MENU DE NOËL | CHRISTMAS MENU
SAISON 2025 | 2025 SEASON

Canapés

Froid | Cold

Spiedini d'agneau avec mosto cotto | Grilled lamb skewers served with mosto cotto

Ceviche de pétoncle, mignonette au concombre et gingembre, crème fraîche et fines herbes |

Scallop ceviche with cucumber with ginger mignonette, crème fraîche, and herbs

Tartare de saumon | Salmon tartare

Brochette d'antipasto (Prosciutto, melon, tomate, mozzarina, olives) |

Antipasto skewer with prosciutto, melon, tomato, mozzarina, and olives

Chaud | Hot

Fondue de brie frite avec compotée d'oignons | Fried brie fondue with onion compote

Tempura de crevettes, sauce soja à l'érable et mayonnaise épicée |

Shrimp tempura with maple soy and spicy mayo

Polenta crémeuse avec ragoût de champignons | Creamy polenta with mushroom ragù

54\$ la douzaine

Entrées froides (1 choix seulement) | Cold appetizers (1 choice only)

Omble chevalier confit, radicchio, endives, labneh et fines herbes |

Confit Arctic char with radicchio, endives, labneh, and herbs 22\$

Tartare de bœuf, pecorino, olives, vinaigrette citronnée piquante |

Beef tartare with pecorino, olives, and spicy lemon vinaigrette 25\$

Burrata servie avec prosciutto et grissini | Burrata with prosciutto and grissini 21\$

Salade d'agrumes d'hiver : oranges cara cara et sanguine, olives, câpres, fenouil, citron et anchois |

Winter citrus salad with cara cara and blood oranges, olives, capers, fennel, lemon, and anchovy 15\$

Entrées chaudes (1 choix seulement) | Hot appetizers (1 choice only)

Penne pomodoro et burrata (50 g) | Penne with pomodoro sauce and burrata (50g) 18\$

Bussiata au ragoût (bœuf, veau et porc) avec chou, pecorino et tomate |
Bussiata pasta with beef, veal & pork ragù, with cabbage, pecorino, and tomato 21\$

Risotto aux cèpes et truffe, parmesan | Porcini and truffle risotto with Parmigiano 21\$

Plats principaux | Main Course

Sélection de 2 choix de repas principal extra de 3,00\$/personne
Selection of 2 main course options: additional \$3.00/person

Sélection de 3 choix de repas principal extra de 5,00\$/personne
Selection of 3 main course options: additional \$5.00/person

Carré d'agneau grillé, oignons grillés, mosto cotto |
Grilled lamb rack with charred onions and mosto cotto 78\$

Carré de veau (12 oz), glace de veau | 12 oz Veal rack with veal reduction 81\$

Suprême de poulet, sauce crémeuse aux champignons |
Chicken supreme with creamy mushroom sauce 55\$

Filet mignon (6 oz AAA), sauce au poivre noir |
6 oz AAA Filet mignon grilled with black pepper sauce 72\$

Côte courte de bœuf braisée, jus de cuisson | Braised beef short rib with pan jus 67\$

Branzino, sauce romanesco et épinards tombés |
Branzino with Romanesco sauce and wilted spinach 55\$

Saumon, sauce béarnaise au beurre noisette | Salmon with brown butter béarnaise 55\$



SAISON 2025 | 2025 SEASON

Option végétarienne | Vegetarian Option

Steak de chou-fleur rôti, sauce romanesco et salade d'herbes |
Roasted cauliflower steak with Romanesco sauce and herb salad 55\$

Tous nos plats principaux sont servis avec pommes de terre et de légumes.
All our main courses are served with potatoes and vegetables.

Dessert

Sélection du chef |
Chef Selection
15\$

Pain et beurre inclus.

Cafés et thés inclus.

Bread and butter included.

Coffee and tea included.

Minimum de 3 services

Minimum of 3 services

Club de Golf Saint-Raphaël

Frais de salle applicable

Hall fee applicable

Tous les prix mentionnés sont sujets à changement sans préavis et reflètent les fluctuations du marché.
All listed prices are subject to change without notice and reflect market fluctuations.

Frais de service et d'administration (18%) & taxes applicables en sus
Service and administrative fees (18%) & applicable taxes not included.