



**MONTPELLIER  
MASSANE**  
GOLF • HÔTEL • SPA

 HÔTEL\*\*\* RÉSIDENCE DE TOURISME\*\*\*

 RESTAURANT LA LUCQUES

 GOLF DE MONTPELLIER MASSANE

 SPA AROMASSANE

 CENTRE DE SÉMINAIRES

Pour l'ensemble de nos menus, notre chef peut modifier certains produits selon arrivage. Pour un repas de groupe, veuillez nous retourner votre choix unique, 8 jours avant la date de votre manifestation

Selon budget et vos envies, nous pouvons agrémenter votre repas par une proposition d'apéritif servi à table ou sous forme de buffet, digestif servi à table, avec ou sans fromage...

## **Menu Gardian**

**24.40 € /personne**

*Vins de région en pichet (rouge, rosé)  
Café compris*

*Choix du chef au gré du marché*

*Tartare de légumes et mozzarella, œuf poché, sauce cocktail*

*Croustillant de fondue de fromage, salade d'herbes fraîches*

*Verrine d'avocats, cocktail de crevettes et grissini*

*Aumônière de chèvre frais en tapenade d'olives noires, coulis de tomate tiède*

*Savarin de moules et son coulis de poivrons doux*

\*\*\*\*\*

*Choix du chef au gré du marché*

*Filet de sandre sauté, sauce au curry, julienne de petits légumes*

*Couloubiac de saumon servi doré, beurre nantais tomaté à l'estragon, riz pilaf*

*Suprême de poulet rôti à la saveur de Normandie, pommes glacées et choux fleur graffiti*

*Cuisse de canard confite « Massane » juste gratinée au four, pommes de terre cuisinées du jour*

*Croustillant de bœuf de l'Aubrac, carottes et pommes de terre à l'estragon, jus corsé*

*Mijoté de veau façon printanière, quelques olives, penne rigate à la crème de parmesan*

\*\*\*\*\*

*Choix du pâtissier au gré du marché*

*Salade de fruits frais*

*Tarte tutti fruitti*

*Baba bouchon, crème mascarpone aux fruits rouges*

*Crème renversée au caramel et à la noix de coco*

Massane Loisirs  
Domaine de Massane  
34670 Baillargues - France  
Tel. : 33 (0)4 67 87 87 87  
Fax : 33 (0)4 67 87 87 90  
[www.massane.com](http://www.massane.com)  
[contact@massane.com](mailto:contact@massane.com)

S.A. au capital de 38 112, 25 euros  
SIRET 339 982 720 00023 - APE 551A  
N° TVA FR 59 339 982 720



MONTPELLIER  
**MASSANE**  
GOLF • HÔTEL • SPA

## Menu Garrigue

29€ /personne

 HÔTEL\*\*\* RÉSIDENCE DE TOURISME\*\*\*

 RESTAURANT LA LUCQUES

 GOLF DE MONTPELLIER MASSANE

 SPA AROMASSANE

 CENTRE DE SÉMINAIRES

Eau minérale & gazeuse,

Vins (rosé, rouge) en bouteille,

Café compris

*Choix du chef au gré du marché*

*Cassolette d'œuf poché aux coques et crème d'herbes fraîches*

*Roulé de saumon fumé par nos soins, crème légère de filet de lieu et œuf de lumps*

*Millefeuille croustillant de mozzarella, aubergine et Serrano, coulis de tomates au basilic*

*Rillettes de maquereau poché à l'orange et au basilic sur pain de campagne, mesclun aux agrumes*

*Croquette de fruits de mer et salade de jeunes pousses d'épinard aux copeaux de parmesan*

\*\*\*\*\*

*Choix du chef au gré du marché*

*Dos de cabillaud, crumble de poivrons et sésame, risotto au beaufort*

*Escalope de saumon farcie aux petits légumes, polenta à l'huile de vanille, ciboulette et gingembre, sauce cresson*

*Médailon de thon rouge grillé à la plancha, poêlée méridionale, velouté d'anis étoilé*

*Pièce de bœuf en croûte façon Wellington, gratin dauphinois*

*Suprême de pintadeau laqué au miel et citron, choux bok choy, tombée de soja au vinaigre de riz*

*Tournedos de faux filet au vin de St Chinan, frites de polenta, brocolis au beurre*

*Tajine d'agneau aux pruneaux, semoule aux raisins de Corinthe et légumes d'Orient*

\*\*\*\*\*

*Choix du pâtissier au gré du marché*

*Corolle craquante de pêche Melba*

*Tarte au citron meringuée*

*Carpaccio d'ananas et sorbet noix de coco, coulis de grenade*

*Cygne chantilly*

*Millefeuille de pommes caramélisées*

Massane Loisirs  
Domaine de Massane  
34670 Baillargues - France  
Tel. : 33 (0)4 67 87 87 87  
Fax : 33 (0)4 67 87 87 90  
[www.massane.com](http://www.massane.com)  
[contact@massane.com](mailto:contact@massane.com)

S.A. au capital de 38 112, 25 euros  
SIRET 339 982 720 00023 - APE 551A  
N° TVA FR 59 339 982 720



MONTPELLIER  
**MASSANE**  
GOLF • HÔTEL • SPA

## Menu « La Saladelle »

**37 € / personne**

 HÔTEL\*\*\* RÉSIDENCE DE TOURISME\*\*\*

 RESTAURANT LA LUCQUES

 GOLF DE MONTPELLIER MASSANE

 SPA AROMASSANE

 CENTRE DE SÉMINAIRES

*Eau minérale plate & gazeuse,  
Vins (blanc, rosé, rouge) en bouteille,  
Café compris*

*Flan de chèvre frais, velouté de roquette, jeunes pousses de poireaux*

*Salade de saumon mariné aux baies roses, aneth et agrumes, crème fouettée aromatisée à la framboise*

*Brochette de thon, mangue et coriandre sur un lit de coco parfumé aux pêches*

*Hure de joue de bœuf et foie gras de canard, pain grillé à la tomme et petits câpres au lard séché*

*Salade gourmande du pays corrézien*

\* \* \* \* \*

*Brochette de saumon, feuilleté surprise, riz safrané et vin blanc doux*

*Matelote de baudroie aux trompettes de la mort, pommes de terre Roseval*

*Filet de bar grillé, fine ratatouille, mayonnaise tiède à l'orange*

*Croustillant d'agneau du pays Aveyronnais et son ail rose de Lautrec confit, jus au romarin et Picholines*

*Magret de canard rôti au miel d'Acacia, tagliatelles de courgettes aux pignons de pins dorés*

\* \* \* \* \*

*Millefeuille tout chocolat, crème pistache*

*Verrine à la Cartagène, crumble de pommes et coulis abricot*

*Emincé de poires rôties, fondant au chocolat, coulis Williamine*

*Entremet mangue passion au coulis de fruits rouges*

*Baba bouchon au rhum, brochette d'ananas, crème au lait d'amande douce*

Massane Loisirs  
Domaine de Massane  
34670 Baillargues - France  
Tel. : 33 (0)4 67 87 87 87  
Fax : 33 (0)4 67 87 87 90  
[www.massane.com](http://www.massane.com)  
[contact@massane.com](mailto:contact@massane.com)

S.A. au capital de 38 112, 25 euros  
SIRET 339 982 720 00023 - APE 551A  
N° TVA FR 59 339 982 720



MONTPELLIER  
**MASSANE**  
GOLF • HÔTEL • SPA

 HÔTEL\*\*\* RÉSIDENCE DE TOURISME\*\*\*

 RESTAURANT LA LUCQUES

 GOLF DE MONTPELLIER MASSANE

 SPA AROMASSANE

 CENTRE DE SÉMINAIRES

## Menu La Salicorne

**48 € / personne**

*Eau minérale plate & gazeuse,  
Vins (blanc, rosé, rouge) en bouteille,  
Café compris*

*Escalope de foie gras poêlée aux lentilles vertes du Puy*

*Tartare de saumon et St Jacques aux parfums d'Asie, millefeuille de sésame croustillant*

*Tarte fine de langoustines et navet de Pardailhan confit à la grenadine, fondue de fenouil*

*Terrine de foie gras de canard « figues et miel » sur un miroir de Muscat de Frontignan*

*Lasagne de langouste ouverte, poêlée de fines carottes et céleris, velouté de pistache*

\* \* \* \* \*

*Gondole crouillante de St Jacques et lotte, fondue de choux rouge et riz vénéré*

*Pastilla de saumon et écrevisse dorée, émincé de poireaux aux petits lardons, beurre fermier demi-sel*

*Dos de cabillaud rôti, marmelade de chorizo, crème d'olives noires, pommes à l'anglaise,  
carottes sautées à l'ail doux*

*Fondant de pintadeau en croûte de sésame, sauce aux morilles*

*Tournedos de filet de bœuf aux parfums des sous bois, polenta aux cèpes*

*Pavé de canard snacké sauce miel orange, écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive*

\* \* \* \* \*

*Brie farci aux pistaches, mesclun à la vinaigrette de noix*

*Tonnelet de roquefort en chapelure de noix, bille de poire au vin de St Chinian*

\* \* \* \* \*

*Farandole de gourmandises*

*Sphère chocolat à la mousse de poire noisette, chocolat blanc crémeux*

*Tartelette au chocolat 4 épices, glace vanille de Madagascar, tuile à l'orange*

*Salade de fruits du Dragon servie dans sa coque (selon saison)*

*Aumônière de crêpe aux fruits de saison piquée au bois de réglisse, caramel Suzette,  
glace pain d'épices*

Massane Loisirs  
Domaine de Massane  
34670 Baillargues - France  
Tel. : 33 (0)4 67 87 87 87  
Fax : 33 (0)4 67 87 87 90  
[www.massane.com](http://www.massane.com)  
[contact@massane.com](mailto:contact@massane.com)

S.A. au capital de 38 112, 25 euros  
SIRET 339 982 720 00023 - APE 551A  
N° TVA FR 59 339 982 720