



**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 fruiti

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
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
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
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 croustillante 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
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