



© Crédit photo - Eric Garnat



50 ÉTOILES À LA TABLE DU RESTAURANT



**Huître plate de Cancale,
gel de caviar Oscietre "*Comptoir du Caviar*"**

**Lobe de foie gras au Sauternes,
chutney de coing et poire rôtie**

**Belle Saint-Jacques de nos côtes
"*effet mer*"**

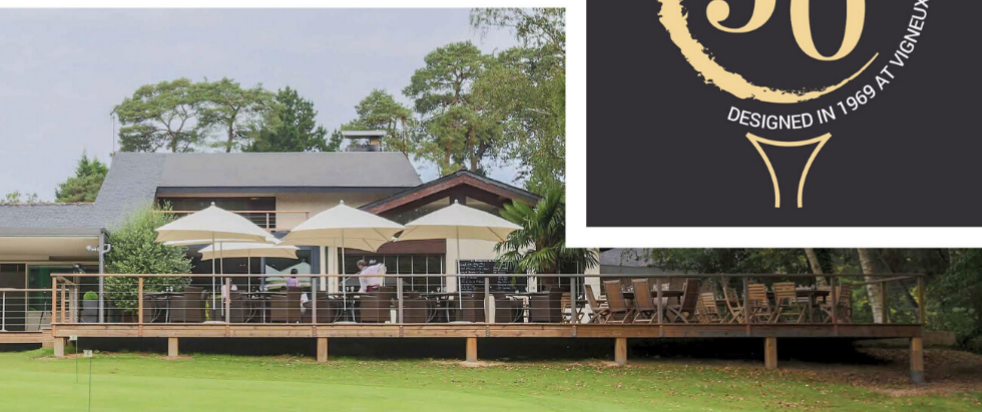
**Filet de veau fermier,
parmentier à l'andouille de Serge Lemarié,
champignon des sous-bois, jus corsé à la badiane et réglisse**

**Assiette de 3 fromages affinés
de Xavier Thuriot, MOF Fromager**

Surprise de Vincent Guerlais

Vins compris au menu
Fié Gris " La Grande Versenne" 2014
Blaye Côtes de Bordeaux "L'Inestimé" 2016
Sauternes "Récolte d'or" 2017

Café



• FÊTONS ENSEMBLE LES 50 ANS DU PARCOURS •

50 ÉTOILES À LA TABLE DU RESTAURANT

JEUDI 21 NOVEMBRE 2019

APÉRITIF, MENU EN 5 PLATS
CAFÉ & VIN COMPRIS

MENU ÉLABORÉ ET PRÉSENTÉ PAR S.LEMARIÉ, F.DEPERIERES,
V.GUERLAIS, C.VAUDOIS, P.VETELE & N.DUVAL



Le **GOLF CLUB DE NANTES** fête ses **50 ANS** à Vigneux-de-Bretagne

PHILIPPE VETELE

2 étoiles au Guide Michelin

D'origine angevine, Philippe Vételé est un autodidacte passionné, qui a su imposer sa cuisine iodée et épurée.

2002 : première étoile au Guide Michelin

2010 : deuxième étoile au Guide Michelin

2011 : quatre toques au Gault & Millau

2013 : il reçoit l'Ordre National du Mérite.

2014 : il gagne le Trophée des Grands Chefs.



VINCENT GUERLAIS

Chocolatier, président du relais dessert international

agitateur de papilles depuis 1997. C'est à 22 ans que Vincent Guerlais ouvre les portes de sa 1ère boutique rue Franklin à Nantes. Aujourd'hui il a en 4 et bientôt 5. Depuis 2018, le laboratoire Guerlais s'est doté de sa propre « Cacao Factory » et produit son chocolat. *"Je suis très heureux de participer à cette soirée gastronomique d'exception dans le cadre non moins exceptionnel du Golf de Nantes pour clôturer, tout en gourmandise, une année de festivités autour des 50 ans de notre tout premier golf nantais."*



SERGE LEMARIÉ

Meilleur Ouvrier de France - Charcuterie

Fils et petit-fils de charcutiers, il commence sa formation dès 16 ans puis installe son commerce à Nantes. Il obtient le titre de Meilleur Ouvrier de France en 2000. Depuis 12 ans il s'investit dans la restauration du midi ce qui lui laisse d'avantage de temps pour se consacrer à sa passion : le golf !

"C'est donc avec un immense plaisir que j'ai accepté l'invitation de Walter et du Golf de Nantes pour participer à cette superbe soirée, dans ce cadre magnifique, qui respire la convivialité et reflète l'immense professionnalisme de ses dirigeants des qualités qui me sont très chères"



Le **GOLF CLUB DE NANTES** fête ses **50 ANS** à Vigneux-de-Bretagne



CHRISTIAN VAUDOIS

Directeur Technique de la FFCA

Il anime depuis 10 ans les écoles de Cuisine affiliées à la Fédération Française de Cuisine. La FFCA regroupe tous les passionnés de cuisine et organise les Championnats de France de Cuisine dont il est le Président du Jury.

"Venir au Golf de NANTES VIGNEUX pour participer à l'élaboration de ce dîner est un honneur ! aux côtés de Nicolas Duval formidable Chef du Golf je vous proposerai un plat délicieux des années 70"



FRANCK DÉPÉRIERS

Meilleur Ouvrier de France - Boulanger

Passionné de pains, de blés et de fermentations depuis mes 15 ans. J'ai la chance de pratiquer une profession qui m'épanouit au quotidien. Adopté par les Nantais et le quartier St-Félix, je partage avec eux ma passion pour les pains aux céréales oubliées, et des les avoir initiés aux fermentations naturelles.

"Pour cette soirée qui sera conviviale, mon objectif sera de surprendre avec des pains aux goûts et formes originales qui vous interpellent."



NICOLAS DUVAL

Chef au Restaurant du Golf Club de Nantes

Breton d'origine, il commence ses études au lycée hôtelier Sainte-Anne de Saint-Nazaire puis opte pour les grandes maisons : Lucas-Carton avec Alain Senderens et la maison Tirel Guérin. Chef du restaurant au Golf Club de Nantes depuis 2012, il a su partager sa passion et sa créativité à travers une cuisine de tradition.

"C'est un véritable plaisir d'avoir organisé tous ces événements pour l'anniversaire du Golf et encore plus de partager celui-ci avec des Meilleurs Ouvriers de France et un Chef 2 étoiles au Guide Michelin"