

Carte des mets pour l'épreuve d'argumentation commerciale

La table des Gourmets

Premiers plaisirs : 21 €

Saint Jacques

Noix snackées aux agrumes, fondue de poireaux, vinaigrette à l'huile de truffe noire

Foie gras de canard

Escalope au vinaigre balsamique de Modène, pain de campagne toasté

Tourteau

Rillettes aux sucs de tomate et piment d'Espelette

Asperges

Salade de pissenlits, tuiles au Parmesan, asperges caramélisées, copeaux de Speck

Côté mer : 32 €

Bar de ligne

Juste poêlé, coulis de poivron rouge

Cabillaud

Dos en croustillant au cerfeuil, fumet aux coques et au citron vert

Barbue

Filet cuit à la vapeur, sauce au thé fumé, tagliatelles de courgettes

Côté terre : 32 €

Veau de lait

À la plancha, macaroni en gratin

Bœuf Charolais

Tartare assaisonné à votre convenance, salade verte, pommes allumettes

Volaille de Bresse

Suprême juste poêlé, jus de volaille crémé, cocotte de légumes primeurs

Toutes nos viandes sont d'origine française

Côté crèmerie : 9 €

Palette de fromages d'ici et d'ailleurs et leurs accompagnements

Les notes sucrées : 15 €

Brugnons

Soupe de brugnons au Crémant de Loire, émincé de fraises

Chocolat et orange

Moelleux au chocolat amer, sorbet à l'orange

Ananas et mangue

Crumble d'ananas Victoria, crème glacée à la mangue

Baba

Baba bouchon au vieux Rhum, banane et crème vanillée

Prix nets