CARTE DES METS

ENTRÉES

Saint-Jacques en deux services : chorizo cuite en coque, rôtie , cannelloni de betterave, anguille fumée, condiment café citron caviar	52,00
Tête de veau rôtie, grosse langoustine frite au son de moutarde de M. Fallot, bouillon mousseux gribiche	49,00
L'œuf « dit parfait », truffes noires melanosporum, céleri branche, fumé « à table »	42,00
Foie gras*, cassis , thon cru et fumé	32,00
*Foie gras de canard de chez Rougier à Sarlat	
Escargots de Bourgogne en tarte croustillante, ail, persil, champignons et œuf de caille	32,00
Saumon fumé « maison » aux sarments de vigne, crème acidulée	24,00
Royale de potimarron, moules du Mont Saint-Michel à la cardamome et pain à l'encre de seiche	28,00
Salpicon de cèpes et jambon ibérique aux escargots de Bourgogne, coulis de cresson	24,00

POISSONS

Bar de ligne cuit à 48°, risotto de petit épeautre, salsifis et coquillages	70,00
Dos de cabillaud de ligne, compotée de légumes d'hiver, bouillon « crustacé châtaigne »	36,00
Aiguillette de Saint-Pierre rôtie, pistolet de roquette à l'huile de noix, girolles et tomates marinées	54,00
Raviole ouverte de homard aux truffes noires, embeurrée de chou vert, sauce foie gras	49,00
Tronçon de turbot poché dans une nage, légumes au beurre d'algues	44,00

VIANDES

Filet de bœuf « rubia gallega »*, macaroni farci joue de bœuf*, jus de vin rouge	68,00
*Race autochtone de Galice	
Pigeon du Louhannais*, le filet rôti, la cuisse croustillante, carottes oranges, jus mélilot	42,00
*Élevage de M. Michon en Bresse	
Épaule d'agneau de 7 heures, Endives caramélisées et potimarron en crumble de noisettes	49,00
Côte de veau de nos régions, oignon doux aux truffes noires, cuite en cocotte de foin	55,00
Volaille de pâturage poêlée au sésame noir et soja, aceto balsamico tradizionale de 25 ans d'âge	51,00

Session 2018	BREVET PROFESSIONNEL SOMMELIER		CARTE DE COMMERCIALISATION	
	E1 - Pratique professionnelle Sous-épreuve U12 : Communication et commercialisation	Coefficient 2	Durée : 40 min	1/2

FROMAGES

Crottin de Chavignol, poivron confit et mesclun	18,00
Mont d'Or en chaud et froid, caramel de ratafia	19,00
Époisses affiné au marc de Bourgogne et mendiant aux fruits secs	24,00
Bleu de Sassenage, poire fraîche, râpée de truffes	28,00

DESSERTS

Gâteau au chocolat manjari chaud, coulant cassis crème glacée aux bourgeons de cassis	42,00
Baba au rhum, crème légère fouettée à la vanille Bourbon	18,00
Ananas Victoria rôti aux épices douces, mousse légèrement safranée et son sorbet	20,00
Sphère croquante chocolat et café, éclats de châtaignes, sauce au « Green Spot Irish Whiskey »	22,00
Soufflé chaud au Grand Marnier dans la tradition	30,00
Poire rôtie au gingembre, glace au miel du Gâtinais	32,00
Savarin amaretto et mascarpone, anglaise au café et chocolat	28,00
Saint-Honoré revisité vanille et praliné	24,00

Session 2018	BREVET PROFESSIONNEL SOMMELIER		CARTE DE COMMERCIALISATION	
	E1 - Pratique professionnelle Sous-épreuve U12 : Communication et commercialisation	Coefficient 2	Durée : 40 min	2/2