

## 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 choux 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

<b>Session 2019</b>	<b>BREVET PROFESSIONNEL SOMMELIER</b>		<b>CARTE DE COMMERCIALISATION</b>	
	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

<b>Session 2019</b>	<b>BREVET PROFESSIONNEL SOMMELIER</b>		<b>CARTE DE COMMERCIALISATION</b>	
	E1 - Pratique professionnelle Sous-épreuve U12 : Communication et commercialisation	Coefficient 2	Durée : 40 min	2/2