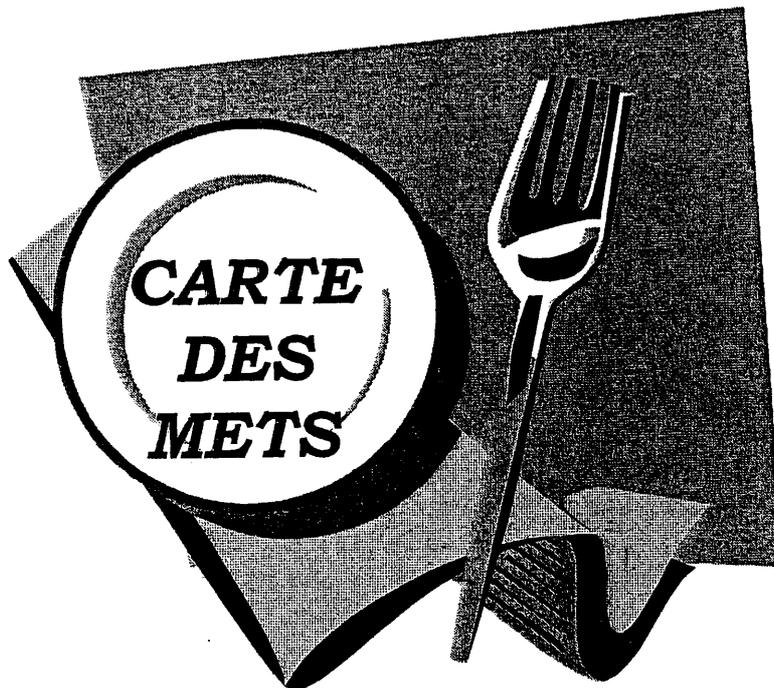


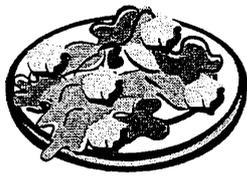
Mention Complémentaire Sommellerie

***EP1 PRATIQUE PROFESSIONNELLE
CARTE D'ARGUMENTATION COMMERCIALE***

SESSION 2006

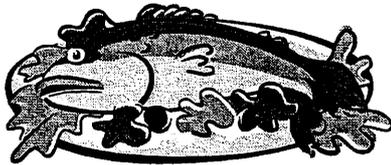
Document jury





LES ENTREES

Gougères	09 €
Tarte alsacienne flambée	10 €
Jambon persillé du Morvan	11 €
Foie gras de canard frais aux raisins et jus confit de mangue	17 €
Feuilleté de dodines de cailles farcies et cèpes à la crème	10 €
Noix de Saint Jacques à l'émulsion d'huîtres au champagne	20 €

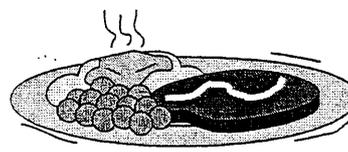


LES POISSONS

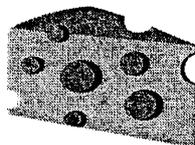
Matelote de l'III et nouilles fraîches aux épices douces	16 €
Saumon en croûte aux groseilles et riz basmati	18 €
Filets de Saint Pierre à la provençale	18 €
Carpaccio de thon à la roquette et au parmesan	19 €
Turbot rôti au beurre nantais, asperges sauvages et Pommes de terre nouvelles de Noirmoutier	28 €

Tous nos prix sont en euros et s'entendent toutes taxes et service 15% compris.

LES VIANDES



Ronde de noix de veau au parfum de magret de canard fumé, ragoût de fèves à la tomate	19 €
Gigue de porc aux pruneaux, pommes salardaises	20 €
Suprême de canette rôtie à la framboise acidulée, purée de céleri et pôlée de champignons	20 €
Civet de sanglier à la française, tagliatelles de légumes	22 €
Faisan rôti en cocotte, purée de marrons et chanterelles à la crème	22 €
Epaule d'agneau confite au four, pommes rôties au safran	22 €



RONDE DE FROMAGES

Fromages affinés : Crottin de Chavignol, Banon, Roquefort, Livarot, Camembert de Normandie, Munster au Marc de gewurstraminer, Comté	12 €
--	------

LES DESSERT

Tarte chibouste aux pommes caramélisées, gelée de coing	13€
Pithiviers fondant	
Clafoutis aux abricots	
Sablé amandine aux fraises des bois	
Gâteau moka	
Glace au poivre séchuan en mille-feuilles de pain d'épices	

