



**LE RÉSEAU DE CRÉATION  
ET D'ACCOMPAGNEMENT PÉDAGOGIQUES**

**Ce document a été mis en ligne par le Réseau Canopé  
pour la Base Nationale des Sujets d'Examens de l'enseignement professionnel.**

**Ce fichier numérique ne peut être reproduit, représenté, adapté ou traduit sans autorisation.**

## 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
Cannelloni de Saint-Jacques aux tourteaux, asperges vertes et caviar Kristal Gold .....	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
Gros cabillaud de ligne, compotée de légumes d'hiver, bouillon « crustacé châtaigne » .....	36,00
Saint-Pierre cuit à l'unilatérale, fricassée d'artichauts au chorizo .....	54,00
Raviole ouverte de homard aux truffes noires, embeurrée de choux vert, sauce foie gras .....	49,00
Blanc 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 méliot .....	42,00
*Élevage de M. Michon en Bresse	
Noisette de chevreuil cuite en croûte d'argile, potimarrons et betteraves acidulées .....	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 2017</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

Chèvre frais, 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
Crème renversée à la vanille, petite salade d'oranges aux zestes confits .....	24,00

<b>Session 2017</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