



**RESTAURANT**  
**« GEORGES BAPTISTE »**



**LYCÉE JEAN MONNET**  
HÔTELLERIE & ALIMENTATION

*Limoges*

**FINALE NATIONALE DES PROFESSIONNELS**  
**Déjeuner du jeudi 21 mars 2019**

Menu «La Belle Saison » à 230€ \*

*Menu servi en 5 services et pour tous les convives à table\**

Menu «Frairie des petits ventres» à 125€ (servi au déjeuner)

*Entrée - poisson ou viande – fromages\* ou dessert.*

*(Supplément fromages 15€)\**

*ne pas tenir compte de la saisonnalité des produits utilisés*



## **LES ENTREES**

Soupe de rabioles aux saucisses de cul noir, et «fait Chabrot».

Grillons de porc noir du Limousin sur lit de tourtou.

Traditionnelle Bourriquette.

Escargots à la Limousine.

## **LES PLATS**

Belle Fario des étangs du Limousin à la hussarde,  
bouillon réduit à « La Gardèche ».

*Spécialité*

Selle de Limousine rôtie, artichauts, ris et foie gras d'oie, pommes soufflées.

Lièvre en cabessal grande tradition.

Potée Limousine aux châtaignes des feuillardiers, fine moutarde de Champsac.

## **NOS FROMAGES**

Les fromages de la ferme des côtes, Maison Maris.

La Caillada de Vouillois, tome de Brach.

*Pains ancestraux du Limousin qu'appréciait Henri IV.*

## **LES DESSERTS**

Flaugnarde aux myrtilles des Monts des Monédières.

Le célèbre Burgou des monts de Châlus.

Treipaïs de nos pâtissiers régionaux.

Les Lestre du Limousin, flambées à la Gauloise.

## **Cafés, infusions et mignardises**

*Polka, tartelette à la caillade, visitandine, macarons du Dorat.*