



RESTAURANT « GEORGES BAPTISTE »

La Fontaine



Finale des jeunes professionnels

Déjeuner du Lundi 23 mars 2020

Menu hommage *M. Brosseau et Hochain* à 230€

Menu en 5 services avec accord mets et boissons (sur les conseils du candidat)

Menu «La Fontaine» à 125€ (servi au déjeuner)

Entrée - poisson ou viande – fromages ou dessert

Les entrées

Show en duo ;
Gratinée des halles, potage Germiny,
mouillettes croustillantes au Prince de Paris truffé

Huîtres de Saint-Vaast au Camembert de Normandie
sabayon au pommeau, tartines savoureuses

Cuisses de grenouilles, flan de cresson de fontaine
« belle strasbourgeoise »

Marbré de faisan et foie d'oie à la betterave rouge,
vinaigrette au céleri vert

Nos poissons et crustacés

Filets de grenadier au beurre de dattes de mer,
Chartreuse au « caviar » de Clamart

Sashimi de peigne noble,
dashi de shiitake au parfum de cédrat

Filets de sole à la Parisienne

Nos viandes et volailles

Tête de veau du Segala, sauce Gribiche

Volaille de Houdan en cocotte, pommes Pont-Neuf, sauce béarnaise

Pieds de porc Sainte-Menehould

Les fromages

Colonel, brie de Meaux, Pont-l'Evêque, Gratte-Paille

Les desserts

Les crêpes « Mademoiselle » (pour 2 personnes)

L'opéra de Gavillon

Le puits d'amour aux cerises de Montmorency

Brioche Nanterre perdue, fine gelée de gratte-cul,
« Histoire de Chantilly »

Les crus du monde, infusions et thés

Accompagnés de financiers, macarons Desfontaines,

Madeleine Jean Avicé

Sucre d'orge Religieuse de Moret,

ne pas tenir compte de la saisonnalité des produits utilisés