



RESTAURANT GOURMAND



COUPE GEORGES BAPTISTE

2019

Finale Nationale – Catégorie Élève

21 Mars 2019

À LA CARTE...

ENTRÉES – 15 €

Salade de lentilles vertes du Puy, truite fumée et haddock crémeux

øøø

Capuccino de légumes des jardins solidaires Limougeauds (Plat végétarien)

øøø

Foie gras poché et consommé de crustacés, pommes en croquant de châtaigne

øøø

Saint-Jacques snackées, sur sablé de casette, soyeux de coing confit au parfum d'Armagnac

POISSONS - 25 €

Tronçon de lotte, crosnes et racines de capucine, risotto aux agrumes

øøø

Cabillaud cuit au lait de coco, risotto de lentilles à la livèche et vieille mimolette

øøø

Sandre sur des pierres de lave, risotto crémeux au safran, fondue de poireaux, jus meunière

øøø

Bar à l'unilatéral, huile de noix infusée au café Malongo, mousseline de panais et pleurotes

VIANDES – 27 €

Filet mignon de cochon fermier, artichauts, beurre de châtaigne, pommes soufflées

øøø

Chapon mariné et grillé à la fleur de sel, pomme de l'air et pommes de terre, sauce forestière (2 pers)

øøø

Veau de lait mûré rôti, lasagne transparente et mousseline de carottes infusées au thym citron

øøø

Rossini façon Limousin, mousseline de charlotte truffée, petits pois de Solignac, jus de viande au café

Tous nos plats sont faits maison - Nos viandes sont d'origines françaises.

Nos mets sont proposés sous réserves d'éventuelles modifications

Prix nets – Service compris.

FROMAGES – 19 €

Palette de fromages AOC et locaux, associés à leurs produits d'accompagnement, affinés par des maîtres fromagers M.O.F.

DESSERTS – 15 €

Pomme d'Api en pomme d'Amour

øøø

Crumble aux fruits de saison, épices, glace pommes caramélisées

øøø

Pain perdu brioché, mousses légères, crème glacée chocolat au lait

øøø

Soufflé chaud au Cognac et à la liqueur de châtaigne (20 mn)

AU MENU... (hors boissons)

FORMULE DU MIDI en Semaine - 19 €

Le plat du marché

øøø

Le café gourmand

MENU GOURMANDISE DE SAISON - 39 €

Mise en bouche

øøø

Œuf mollet, truite fumée et crème en infusion d'aneth

Ou

Tarte fine de pommes de terre, foie gras poêlé et
champignons

øøø

Cochon de lait, risotto de légumes primeurs

Ou

Truite Fario rôtie, fondue de poireaux à la moutarde violette,
pommes grenailles et beurre blanc safrané

øøø

Millefeuille revisité à la framboise

Ou

Chocolat grand cru et fruit de la passion

MENU « CULOTTE COURTE » ET « JUPE PLISSÉE » sur demande - 15 €

Tous nos plats sont faits maison - Nos mets sont proposés sous réserves d'éventuelles modifications
Prix nets – Service compris.



LYCÉE JEAN MONNET
HÔTELLERIE & ALIMENTATION

Limoges



LIMOGES

**ARTS DU FEU
ET INNOVATION**



Coupe Georges Baptiste
66, rue Gallieni - 92240 Malakoff

<http://www.coupe-georges-baptiste.fr>



coupe_georges_baptiste
#coupegeorgesbaptiste