



Coupe  
Georges Baptiste

— DEPUIS 1961 —

# SUJET 2025

# CATEGORIE ELEVE

Parrain : Alexandre BARRIERE  
Coprésident du « Groupe Barrière »

## CARTE DE LA FINALE REGIONALE 2025

### RESTAURANT « LA FLEUR DE SEL »

**MENU EN 2 SERVICES : entrée – plat OU plat – dessert à 35 euros**

**MENU EN 3 SERVICES : entrée – plat – dessert à 45 euros**

**MISE EN BOUCHE :**

Mise en bouche à votre façon, autour de la coque du Croisic

**ENTREES :**

Tartine de curé nantais, lit de mâche au vinaigre de thé noir Martin Pouret

Soupe de poissons de la criée de la Turballe

**PLATS :**

Bar de ligne en croûte de sel « Terre de sel », risotto crémeux au fenouil

Brochet au beurre blanc, tagliatelles de légumes

Canard de la maison Burgaud, purée de patates douces aux éclats de châtaignes

Plat végétarien du moment (à concevoir par le candidat)

**DESSERTS :**

Poire Belle-Angevaine

Gâteau nantais, crème anglaise à l'orange

Le Fondant baulois

## CARTE DES VINS

<b>Appellation</b>	<b>Domaine</b>	<b>Btle</b>	<b>1/2Btle</b>	<b>Verre 12cl</b>
Champagne <i>Royal réserve Brut</i>	<i>Domaine Philipponnat</i>	45,00 €		9,00 €
AOP Crémant de Loire	<i>Domaine Langlois</i>	29,00 €	15,50 €	
AOP Chablis	<i>Domaine Jean-Marc Brocard, 2020</i>	29,00 €	15,50 €	
AOP Muscadet « Clisson »	<i>Domaine Martin Luneau, 2018</i>	27,00 €		6,50 €
AOP Fief vendéens Mareuil Blanc	<i>Domaine J Mourat, 2022</i>	29,00 €	15,00 €	5,50 €
AOP Côteau de l'Aubance	<i>Domaine Montgilet, 2020</i>	43,00 €		8,00 €
AOP Chinon rouge <i>Le V</i>	<i>Domaine Pierre et Bertrand Couly, 2018</i>	34,50 €	18,00 €	6,50 €
AOP Anjou village Brissac	<i>Domaine Des Rochelles, 2022</i>	30,00 €	17,00 €	

### RAPPEL :

Le candidat devra réaliser et présenter au jury, pour un budget maximum de 15 euros, un support de vente sur la thématique des paquebots de croisière transatlantiques, contenant l'ensemble de la carte commerciale de l'épreuve.