



Restaurant « Le Titi Parisien »

*Carte de la finale régionale
2024*

RAPPEL :

Le candidat devra réaliser et présenter au jury, pour un budget maximum de 15 euros, un support de vente sur la thématique des JO 2024, contenant l'ensemble de la carte commerciale de l'épreuve

Menu spécial à l'occasion des JO 2024

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 autour de l'asperge d'Argenteuil

Entrées :

Tartine de Coulommiers « de la ferme des Arpents », lit de cresson de Méréville et lardons

Potage St Germain et ses douceurs croustillantes

Plats :

Filet de Saint pierre en sucré-salé, julienne de fenouil épicé

Râble de lapin du Gâtinais à la moutarde de Meaux, pâtes fraîches

Desserts :

Salade de fruits frais de saison, granité de liqueur parisienne

Paris-Brest de Gaston Lenôtre

Carte des vins

Appellation	Domaine	Btle	1/2Btle	Verre 12cl
Champagne <i>Royal réserve Brut</i>	<i>Domaine Philipponnat</i>	45,00 €		9,00 €
AOC Chablis	<i>Domaine Jean-Marc Brocard, 2020</i>	29,00 €	15,50 €	
AOC Riesling <i>La part des anges</i>	<i>Domaine La Noblaie, 2018</i>	38,00 €		6,50 €
AOC Côtes du Roussillon <i>Blanc sec</i>	<i>Domaine Mas Amiel 2018</i>	27,00 €	15,00 €	5,50 €
AOC Chinon rouge <i>Le V</i>	<i>Domaine Pierre et Bertrand Couly, 2018</i>	34,50 €	18,00 €	6,50 €
AOC Moulin à vent	<i>Domaine La Tour de Bief, 2020</i>	30,00 €	17,00 €	
AOC Moulis en Médoc <i>L'oratoire de Chasse Spleen</i>	<i>Château Chasse-Spleen, 2019</i>	43,00 €		7,00 €