



RESTAURANT « GEORGES BAPTISTE »

Finale nationale des professionnels 2024

Déjeuner du 18 mars 2024

(Accueillis chaleureusement au lycée René Auffray à Clichy)

Menu à 215 €

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

Servi pour l'ensemble des convives.

ne pas tenir compte de la saisonnalité des produits utilisés

Les prémices

Gratin de queues d'écrevisses Fernand Point

« Fin gras du Mézenc » en tartare, cornichons à la russe, câpres et mayonnaise au piment
Gorria fumé

Pithiviers de « Pilet », mesclun issu de chez Auda et vinaigre de pommée

Dodine de canard pistachée à l'ancienne et foie gras de canard maison

D'eau de mer et d'eau douce

Saint-Jacques de Cancale poêlées, garniture « Selma » et « Camus » en barigoule,
Jus infusé à la verveine

Lotte affinée, tétragones, sauce matelote, crème de coquillages

Cannelloni géant de cigale, dashi infusé au « Kari Gosse »

La terre

Épigramme d'agneau du « Crotoy » en cocotte lutée, pieds bleus, Juliette des sables et jus
réduit parfumé au romarin

Filet de bœuf Rossini, sauce Périgueux

Poulet de Janzé (pour 2 convives)

Cuit en vessie, étuvée de poireaux de Créance, « pattes rouges » flambées et sauce suprême

Tout un fromage

Jouvenceau de la Tremblaye, toasts et condiments de chez Perrotte

Epoisses Perrière

Fontainebleau, confiture de « Gratte-culs » et « fragum » de Meudon

Plaisirs sucrés

« Pavé de Montmartre »,
crème légère au Noyau de Poissy

Vanille des Îles et tobacco café

Sablé Breton, diplomate à la vanille Bourbon, glace au café Sao Tomé à la poudre de Corabel,
tabac de l'Adour caramélisée

Coupe de fruits rouges à la beaujolaise

Couleurs café, Malongo

Agrémenté de bouchées sucrées