

CARTE DE LA FINALE NATIONALE 2025

RESTAURANT « LA FLEUR DE SEL »

MENU EN 2 SERVICES : entrée – plat OU plat – dessert à 45 euros

MENU EN 3 SERVICES : entrée – plat – dessert à 60 euros

MISE EN BOUCHE :

Mise en bouche à votre façon, autour de l’huître de Bourgneuf

ENTREES :

Galipette d’Anjou aux rillettes du Mans, tuile de sarrazin à la moutarde Martin Pouret

Poêlon de civelle au maceron, légumes printaniers

Tartare de sardines de Saint-Gilles-Croix-de-Vie aux algues, espuma de citron confit

PLATS :

Sole sablaise grillée, légumes oubliés, rouille au safran guérandais

Sandre au beurre blanc, chartreuse de légumes aux coquillages

Marmite Sarthoise

Filet de bœuf Maine-Anjou sauce aux pleurotes, gâteau de pommes de terre

Plat végétalien du moment (à concevoir par le candidat)

DESSERTS :

Bottereaux au miel de Brière, compotée de gariguettes de la maison Burban

Gâche « comme un pain perdu », crumble de petit LU et glace vanille

Pommes tapées au Côteau du Layon et crémet d’Anjou

CARTE DES VINS

Appellation	Domaine	Btle	1/2Btle	Verre 12cl
Champagne	<i>Domaine Philipponnat Royal réserve Brut</i>	65,00 €		12,00 €
AOP Crémant de Loire	<i>Louis de Grenelle</i>	39,00 €		
AOP Chablis « Grand Régnard »	<i>Domaine Régnard, 2022</i>	69,00 €	37,50 €	
AOP Muscadet « Gabbro »	<i>Domaine de Bellevue 2022</i>	67,00 €		12,50 €
AOP Jasnières	<i>Domaine de Bellivière Les Rosiers 2021</i>	69,00 €		
AOP Côteau de l'Aubance « Les 3 schistes »	<i>Domaine Montgilet, 2020</i>	63,00 €		12,00 €
AOP Chinon « Les 4 aiment »	<i>Domaine Pierre et Bertrand Couly 2018</i>	72,00 €	38,00 €	
AOP Anjou village Brissac	<i>Château Princé, 2022</i>	60,00 €	37,00 €	

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.