



Finale nationale des professionnels 2025

RESTAURANT « GEORGES BAPTISTE »

Déjeuner du 25 MARS 2025

Lycée des métiers Sainte-Anne, Saint-Nazaire

Vous devrez argumenter au moins deux plats en anglais au choix du jury.

Vous devrez argumenter en 2 minutes maximum une technique de service associée à un plat de votre choix.

Vous devrez expliquer au choix un produit de la carte, tout sauf un liquide (vins, cidre, bières, apéritifs, et dérivés), du terroir de production de la Loire Atlantique (44) seulement.

Attention ! les membres du jury peuvent vous refuser le produit que vous souhaitez présenter si un autre candidat l'a expliqué avant vous envers ce même jury.

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

Menu "Terroir Atlantique"

En entrée

Huîtres creuses de Mesquer, granité au cidre breton et algues marines

Bouillette d'anguilles des marais de la Brière

La Langouille, carottes des sables, salade de mache nantaise

Langoustines rôties de la Turballe, émulsion de lait ribot et salicornes

Tourton de rillettes de poissons bleus fumés de La Turballe, pickles d'oignons de Roscoff

Les plats principaux

Bar de ligne du Croisic au gros sel de l'océan, beurre blanc nantais et légumes du maraîcher

*Pigeon de Mesquer en deux façons, carottes primeurs des petites mottes
et jus réduit au miel de Brière*

Pimperneau des marais en persillade, écrasée de rattes de Noirmoutier

*La Coucou de Rennes rôtie au cidre breton, pince de homard bleu, bisque au pommeau.
(servie pour 2 personnes)*

Le plateau de fromages

Curé Nantais

Tomme de Rhuys

Bleu du Marais et Romier de Pont Caillaud

Sélection de fromages de la ferme du Hallay

Le Gwell

Mache traditionnelle de Valentin Bonfils à Bourgneuf-en-Retz

Les desserts

*Le fondant de Monsieur Denis, gavotte de sarrasin à la fleur de sel de Guérande,
crème anglaise à la Pompona*

Le meringué rennais aux pommes, sorbet chouchen

Kouign-amann, glace au lait ribot

Les farz pitilig flambées au Lambig, sorbet laezh teo

*Rigolettes, bottereaux, et galette nantaise, les niniches servies avec les **cafés Malongo**.*