

CARTE DE LA FINALE REGIONALE 2027

RESTAURANT « LE BOREAL »

ENTREES A 18 EUROS

Œuf parfait à la crème de Chayotte — vinaigrette Ravigotte

Artichaut poivrade à la barigoule — jambon de Kintoa, copeaux de Cantal

PLATS A 34 EUROS

Quenelle de brochet sauce safranée — beurre au serpolet, déclinaison de Vitelotte

Filet de bar à l'unilatérale — peau croustillante, beurre au curry Breton et Riz Malys Angkor

Magret de canard — sauce Bigarade et pomme Anna

Côtelettes d'agneau fumée au foin — légumes printanier, jus court.

DESSERTS A 14 EUROS

Fraises de Plougastel — crème montée à l'huile d'olive des Baux, tuile de Sarrasin

Soufflé chaud au Grand Marnier

Tarte noix du Périgord — caramel, poivre noir de Kampot.

Formule du jour - 39 euros

Le candidat proposera une formule liée à sa région.

Cette formule se composera de :

Un plat et un café gourmand avec un café sélectionné dans la gamme **Malongo**.

Cette formule devra figurer sur le support de vente proposé par le candidat.

CARTE DES VINS

<i>Appellation</i>	<i>Domaine</i>	<i>Btle</i>	<i>1/2Btle</i>	<i>Verre 12cl</i>
Champagne <i>Brut Blanc de Blancs Grand Cru</i>	<i>Domaine RL Legras</i>	75,00 €		15,00 €
AOP Crémant de Loire	<i>Domaine Louis de Grenelle</i>	29,00 €	15,50 €	
AOP St Véran <i>Blanc</i>	<i>Domaine Sophie Martin, 2022</i>	39,00 €	20,50 €	
AOP Pinot gris <i>« Les Premices »</i>	<i>Domaine Famille Hauller, 2022</i>	27,00 €		6,50 €
AOP Côtes de Provence <i>Rosé – « Grande Récolte »</i>	<i>Domaine Berne, 2024</i>	29,00 €	15,00 €	6,50 €
AOP Bonnezeaux	<i>Château de Fesles, 2015</i>	43,00 €		8,00 €
AOP Chinon rouge <i>« Le V »</i>	<i>Domaine Pierre et Bertrand Couly, 2020</i>	39,00 €	22,00 €	7,50 €
AOP Pessac Léognan <i>Rouge</i>	<i>Domaine La Croix de Carbonnieux, 2022</i>	52,00 €	30,00 €	

RAPPEL :

Le candidat devra réaliser et présenter au jury, pour un budget maximum de 15 euros, un support de vente sur la thématique « Guy Degrenne », contenant l'ensemble de la carte commerciale de l'épreuve.