

# SUPPORT DE VENTE POUR L'EPREUVE D'ARGUMENTATION COMMERCIALE - JUIN 2007

## Carte Blanche

Our neat price suggestions:

2 courses: 25€ starter + main course or main course + dessert

3 courses: 38€ starter+ main course+ dessert

4 courses: 43€ starter+ main course+ cheese+ dessert

Carte Blanche: 50€ Discovery Menu according to the Chef's free inspiration

| First Pleasures                                                                                                             |                                                                                                                                |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Langoustines<br>Queues poêlées, asperges vertes du pays<br>crème raifort, croquant lard                                     | <i>Norway lobster<br/>Fried tails, regional green asparagus<br/>Horseradish cream and crispy bacon</i>                         |
| Asperges et Artichauts<br>En cocotte façon barigoule, lard paysan<br>sarriette sauvage                                      | <i>Casserole of Asparagus and artichokes<br/>With bacon and wild savory</i>                                                    |
| Foie gras de canard<br>Mi-cuit, confit de cerises de « Monfrin » et<br>amandes fraîches<br>Caramel de Carthagène au romarin | <i>Half cooked duck foie gras<br/>Candied cherries from Monfrin and fresh<br/>almonds<br/>Carthagène caramel with rosemary</i> |
| Morue émiettée façon brandade<br>Minestrone de céleri-rave<br>Jeunes pousses, râpé de truffes blanches                      | <i>Crumbled cod as in a purée<br/>Minestrone of celeriac<br/>Small shoots, grated white truffles</i>                           |

| Côté Mer : at the seaside                                                                                   |                                                                                                                                        |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>Bar</p> <p>Cuit à l'unilatéral, morilles fraîches et petits pois</p> <p>Emulsion à l'estragon</p>        | <p><i>Sea bass</i></p> <p><i>Cooked on one side, fresh morels and green peas</i></p> <p><i>Tarragon emulsion</i></p>                   |
| <p>Lotte</p> <p>Emulsion à l'ail des ours, choux paysans</p> <p>Croquant pied de cochon</p>                 | <p><i>Monkfish</i></p> <p><i>Garlic emulsion, cabbage</i></p> <p><i>Crunchy pigs trotters</i></p>                                      |
| <p>Saint Pierre</p> <p>Cuit côté peau, endives confites</p> <p>Cébettes caramélisées, jus à la réglisse</p> | <p><i>John Dory</i></p> <p><i>Cooked on the skin side, candied chicory</i></p> <p><i>Caramelised white onions, liquorice juice</i></p> |
| <p>Rouget</p> <p>A la plancha, jus au chorizo</p> <p>Risotto d'épeautre à la livèche et vieux parmesan</p>  | <p><i>Red mullet</i></p> <p><i>A la plancho , chorizo juice</i></p> <p><i>Spelt risotto with lovage and mature parmesan</i></p>        |

| Côté terre : At the countryside                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                           |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>L'agneau du Limousin</p> <p>Filet doré à l'hysope, pieds confits en inversion de texture, artichauts et lingots du nord avec sa chiffonnade de chicorée</p>            | <p><i>Lamb from Limousin</i></p> <p><i>Fillet steak browned with hyssop, conserved trotters, artichokes and beans from the North with its strips of chicory</i></p>                                       |
| <p>La canette de Bresse « Miéral »</p> <p>Le suprême caramélisé aux sucs de cerises et galanga, côte de rhubarbe et bigarreaux frais en acidulé</p>                       | <p><i>Small duckling from Bresse Miéral,</i></p> <p><i>Caramelised supreme with cherry extract and galangale, rhubarb and fresh cherries</i></p>                                                          |
| <p>Le cochon de lait noir gascon</p> <p>Un morceau choisi rôti et laqué au caramel de Séchouan</p> <p>Tranche épaisse de pêche saisie à la verveine, pomme mousseline</p> | <p><i>Black sucking pig from Gascogne</i></p> <p><i>A well chosen piece roasted and laquered with caramel from Séchouan</i></p> <p><i>Thick slice of peach cooked in vervain, with cream potatoes</i></p> |
| <p>Le boeuf charolais (pour 2 personnes)</p> <p>Côte épaisse grillée, jus diable, aubergines et tomates confites en cannelloni de joue de boeuf</p>                       | <p><i>Beef charolais (for 2)</i></p> <p><i>Thick grilled rib, devilled juice, aubergines and tomatoes conserved in a cannelloni of beef cheek</i></p>                                                     |
| <p><i>Our meat and poultry are strictly chosen and of French origin</i></p>                                                                                               |                                                                                                                                                                                                           |

| Dairy                                                                                  |                                                                                  |
|----------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------|
| Palette de fromages de France et d'ailleurs associés à leurs produits d'accompagnement | <i>A variety of cheeses from France and other countries with their garnishes</i> |

| Summer choice                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                         |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>Le manjari, les framboises<br/>Ganache aux fruits rouges et fines feuilles de chocolat, framboises écrasées en sorbet</p>                                                | <p><i>Manjari (Fruity Dark Grand Cru chocolate) and raspberries</i><br/><i>Custard with red fruits and thin leaves of chocolate, mashed in a sorbet</i></p>                             |
| <p>La rhubarbe, les fraises des bois<br/>Fine nougatine, mousseline vanille de Madagascar et fraises des bois au naturel, rhubarbe confite dans un jus de fruits rouges</p> | <p><i>Rhubarb and wild strawberries</i><br/><i>Fine sweet of caramel, almond and hazelnuts, Madagascar vanilla mousse, wild strawberries and candied rhubarb in red fruit juice</i></p> |
| <p>La nectarine, le melon<br/>Rôtie à la verveine, billes de melon et fruits rouges, crème glacée « Calisson »</p>                                                          | <p><i>Nectarine and melon</i><br/><i>Roasted in vervain, balls of melon and red fruits, Calisson ice cream.</i></p>                                                                     |
| <p>La fraise, le basilic<br/>Fraises, croustillant au beurre salé, sorbet basilic</p>                                                                                       | <p><i>Strawberries and basil</i><br/><i>Strawberries, crunchy biscuit with salted butter, basil sorbet</i></p>                                                                          |

## Today's suggestions

Le homard breton  
Aiguillette rafraîchie à la pastèque,  
vinaigrette de palourdes et  
concombre à la mélisse

*Brittany lobster  
Garfish freshened in watermelon, clam vinegar and  
cucumber with balm mint*

Le tourteau de casier et caviar  
Prunier  
Lié au citron en tressé de  
courgettes, crémeux glacé, caviar  
Prunier et fleur de bourrache

*Crab and caviar Prunier  
With lemon and woven courgettes, ice cream, caviar and  
borage flower*

La langoustine de Berck  
Juste saisie, risotto d'épeautre,  
raviole de poivrons doux  
caramélisés

*Norway lobster from Berck  
Just fried, spelt risotto, ravioli of sweet caramelised  
peppers*

Among the stars: 65 euros

|                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                               |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>Gargouillou de jeunes légumes<br/>selon Michel Bras<br/>ou<br/>Thon rouge et foie gras en marbré, sorbet à<br/>la moutarde de Chine<br/>Selon Anne-Sophie Pic</p>                                                                                                        | <p><i>Casserole of all sorts of spring vegetables<br/>Or<br/>Pink tuna fish and foie gras, Chinese mustard<br/>sorbet</i></p>                                                                                 |
| <p>Couci-Couça d'agneau de Sangues au<br/>praliné de cèpes<br/>Selon régis Marcon<br/>Ou<br/>Rouget barbet en croûte d'amandes,<br/>pommes safranées à l'encre de seiche<br/>Selon Emile Jung</p>                                                                           | <p><i>Slices of lamb with boletus<br/><br/>Or<br/>Red mullet in a crust of almonds, apples with<br/>saffron and cuttlefish ink</i></p>                                                                        |
| <p>Les cerises en trois services : en gratin au<br/>citron, pochées au vin de réglisse, en<br/>clafoutis sorbet griottes<br/>Selon les Frères Pourcel<br/>Ou<br/>Macaron à la rose, crème légère à l'eau de<br/>rose, pétale frais et lychees<br/>Selon Alain Senderens</p> | <p><i>Cherries, in a lemon gratin, poached in liquorice<br/>wine, or in a clafoutis with cherries sorbet<br/>Or<br/>Rose flavoured macaroon, light cream with rose<br/>water fresh petals and lychees</i></p> |





