



Ce document a été mis en ligne par l'organisme [FormaV](#)®

Toute reproduction, représentation ou diffusion, même partielle, sans autorisation préalable, est strictement interdite.

Pour en savoir plus sur nos formations disponibles, veuillez visiter :

www.formav.co/explorer

CARTE DES METS

ENTRÉES

Saint-Jacques en deux services : chorizo cuite en coque, rôtie , cannelloni de betterave, anguille fumée, condiment café citron caviar	52,00
Tête de veau rôtie, grosse langoustine frite au son de moutarde de M. Fallot, bouillon mousseux gribiche	49,00
L'œuf « dit parfait », truffes noires melanosporum, céleri branche, fumé « à table »	42,00
Foie gras*, cassis , thon cru et fumé	32,00
*Foie gras de canard de chez Rougier à Sarlat	
Escargots de Bourgogne en tarte croustillante, ail, persil, champignons et œuf de caille	32,00
Saumon fumé « maison » aux sarments de vigne, crème acidulée	24,00
Cannelloni de Saint-Jacques aux tourteaux, asperges vertes et caviar Kristal Gold	28,00
Salpicon de cèpes et jambon ibérique aux escargots de Bourgogne, coulis de cresson	24,00

POISSONS

Bar de ligne cuit à 48°, risotto de petit épeautre, salsifis et coquillages	70,00
Gros cabillaud de ligne, compotée de légumes d'hiver, bouillon « crustacé châtaigne »	36,00
Saint-Pierre cuit à l'unilatérale, fricassée d'artichauts au chorizo	54,00
Raviole ouverte de homard aux truffes noires, embeurrée de choux vert, sauce foie gras	49,00
Blanc de turbot poché dans une nage, légumes au beurre d'algues	44,00

VIANDES

Filet de bœuf « rubia gallega »*, macaroni farci joue de bœuf*, jus de vin rouge	68,00
*Race autochtone de Galice	
Pigeon du Louhannais*, le filet rôti, la cuisse croustillante, carottes oranges, jus méliot	42,00
*Élevage de M. Michon en Bresse	
Noisette de chevreuil cuite en croûte d'argile, potimarrons et betteraves acidulées	49,00
Côte de veau de nos régions, oignon doux aux truffes noires, cuite en cocotte de foin	55,00
Volaille de pâturage poêlée au sésame noir et soja, aceto balsamico tradizionale de 25 ans d'âge	51,00

Session 2017	BREVET PROFESSIONNEL SOMMELIER		CARTE DE COMMERCIALISATION	
	E1 - Pratique professionnelle Sous-épreuve U12 : Communication et commercialisation	Coefficient 2	Durée : 40 min	1/2

FROMAGES

Chèvre frais, poivron confit et mesclun	18,00
Mont d'Or en chaud et froid ,caramel de ratafia	19,00
Époisses affiné au marc de Bourgogne et mendiant aux fruits secs	24,00
Bleu de Sassenage, poire fraîche, râpée de truffes	28,00

DESSERTS

Gâteau au chocolat manjari chaud, coulant cassis crème glacée aux bourgeons de cassis	42,00
Baba au rhum, crème légère fouettée à la vanille Bourbon	18,00
Ananas Victoria rôti aux épices douces, mousse légèrement safranée et son sorbet	20,00
Sphère croquante chocolat et café, éclats de châtaignes, sauce au « Green Spot Irish Whiskey »	22,00
Soufflé chaud au Grand Marnier dans la tradition.....	30,00
Poire rôtie au gingembre, glace au miel du Gâtinais.....	32,00
Savarin amaretto et mascarpone, anglaise au café et chocolat.....	28,00
Crème renversée à la vanille, petite salade d'oranges aux zestes confits	24,00

Session 2017	BREVET PROFESSIONNEL SOMMELIER		CARTE DE COMMERCIALISATION	
	E1 - Pratique professionnelle Sous-épreuve U12 : Communication et commercialisation	Coefficient 2	Durée : 40 min	2/2

Copyright © 2026 FormaV. Tous droits réservés.

Ce document a été élaboré par FormaV® avec le plus grand soin afin d'accompagner chaque apprenant vers la réussite de ses examens. Son contenu (textes, graphiques, méthodologies, tableaux, exercices, concepts, mises en forme) constitue une œuvre protégée par le droit d'auteur.

Toute copie, partage, reproduction, diffusion ou mise à disposition, même partielle, gratuite ou payante, est strictement interdite sans accord préalable et écrit de FormaV®, conformément aux articles L.111-1 et suivants du Code de la propriété intellectuelle. Dans une logique anti-plagiat, FormaV® se réserve le droit de vérifier toute utilisation illicite, y compris sur les plateformes en ligne ou sites tiers.

En utilisant ce document, vous vous engagez à respecter ces règles et à préserver l'intégrité du travail fourni. La consultation de ce document est strictement personnelle.

Merci de respecter le travail accompli afin de permettre la création continue de ressources pédagogiques fiables et accessibles.