

LE RESTAURANT

Les Médaillés

Du Concours Général Agricole



Restaurant géré en 2024 par RESTO EVENTS N° SIRET 828 540 484

Monsieur Patrice CHAMPAIN - 9 av. de la mer - 14 390 Cabourg

Les prix s'entendent TTC – Le Book des allergènes est consultable sur demande

Les Menus



Le Petit déjeuner - 8h/10h30 11,00 €

1 boisson chaude café/thé/cappuccino ou chocolat

1 jus de fruits 20cl

Pomme bio Maison Sautter Argent - pomme/framboise ou poire conférence
Le Pressoir des gourmands 🌿

Raisin muscat Domaine Ferme des Arnaud 🍂

1 confiture

Ananas/passion/vanille ou trio d'agrumes La Fabrique de Confitures Vincennes 🌿

1 fromage blanc lissé au lait entier Fromagerie Réo 🍂

1 miel acacia Les Ruchers du Morvan 🌿

Assiette de charcuterie, fromage ou mixte médaillés (voir carte) **+8,00€**



Menu découverte 45,00 €

Entrée + Plat + Dessert
(Voir sélection du jour sur ardoise)

Menu enfant (-12 ans) 23,00 €

Blanc de pintade fermière Label Rouge Losse volailles des Landes 🍂

Pommes de terre grenaille rôties aux herbes

1 crème dessert au chocolat noir Marie Morin 🍂

Les viandes présentées à la carte sont 100% françaises.

🍂🌿🍂 Ces produits ont été médaillés en 2023 sauf mention contraire.

Les Planches



Charcuterie 26,00 €

Jambon sec 9 mois Label rouge

Salaisons du Lignon 

Rillettes de canard au foie gras

La Forge gourmande 

Saucisson sec Le colombier porc de montagne

Maison Gesler 

Andouille de Guéméné

Andouillerie de Brocéliande 

Jambon persillé

Au jambon de Bourgogne 

Pâté de campagne

Les Blancs de l'Ouest 

Fromage 26,00 €

Comté AOP bio

Maison Jurafllore Saint Maurice 

Saint-Nectaire fermier AOP

Gaec vallée du Burandou 

Rocamadour AOP

La Ferme La Borie d'Imbert 

Camembert au lait cru

Fromagerie de Livarot 

Planche mixte 29,00 €

Les viandes présentées à la carte sont 100% françaises.



Ces produits ont été médaillés en 2023 sauf mention contraire.

Les Entrées



Assiette du terroir 16,00 €

Jambon persillé Au jambon de Bourgogne 

Pâté de campagne Les Blancs de l'Ouest 

Rillettes de canard au foie gras La Forge gourmande 

Beurre de baratte doux Fromagerie Réo 

cornichon, beurre doux, pain de campagne

Suggestion vin : Côtes du Rhône

Truite fumée 17,00 €

Truite fumée Maison Andric 

Beurre de baratte doux Fromagerie Réo 

Avec toasts et crème ciboulette

Suggestion vin : Val de Loire Quincy

Assiette d'huîtres N°3 18,50 €

6 huîtres creuses fines de Normandie Huîtres Verneuil Viking Marée 

Beurre de baratte doux Fromagerie Réo 

Citron, vinaigre échalotes, poivre, pain de seigle

Suggestion vin : Muscadet Sèvres et Maine

Salade Rocamadour chaud 14,00 €

Rocamadour AOP La Ferme La Borie d'Imbert 

Huile d'olive fruitée vert AOP Château Calissanne 

Mesclun, tomates cerises, poire, amandes effilées, piment d'Espelette

Suggestion vin : Brouilly

Assiette de foie gras 23,00 €

Foie gras de canard mi-cuit Le Mas Roudie 

Chutney, sel, poivre, toasts

Suggestion vin : Coteaux du Layon

Les viandes présentées à la carte sont 100% françaises.

   Ces produits ont été médaillés en 2023 sauf mention contraire.

Les Plats



Mont d'Or chaud du Doubs 28,00 €

Mont d'or Société Coopérative du Doubs 

Huile d'olive fruitée vert AOP Château Calissanne 

Salade verte, pommes grenaille et oignons

Supplément : **jambon sec 9 mois Label rouge** Salaisons du Lignon  5,00 €

Suggestion vin : Chablis

Saucisse de Morteau 28,00 €

Saucisse de Morteau Maison Renaudot 

Choux pommé embeurré et lentilles vertes

Beurre de baratte doux Fromagerie Réo 

Suggestion vin : Pinot noir

Pintade rôtie Label Rouge 28,00 €

Pintade fermière Label Rouge Losse volailles des Landes 

Écrasé de pommes de terre, poêlée de champignons, sauce comté

Beurre de baratte doux Fromagerie Réo 

Comté AOP bio Maison Juraflöre Saint Maurice 

Suggestion vin : Gaillac Sud-Ouest

Magret de canard rôti 33,00 €

Magret de canard La gourmande Foie Gras Jacquin 

Gratin de légumes et sa garniture forestière

Suggestion vin : Brouilly

Côte de cochon vendéen IGP Label Rouge 33,00 €

Côte de cochon fermier vendéen Label Rouge 350/400 gr Maison Giffaud 

Cuite dans son jus, pommes grenaille rôties aux herbes

Suggestion vin : Duché d'Uzès

Les viandes présentées à la carte sont 100% françaises.



Ces produits ont été médaillés en 2023 sauf mention contraire.

Fromages



Assiette trois fromages 12,00 €

Comté AOP bio Maison Jurafllore Saint Maurice 

Saint-Nectaire fermier AOP Gaec vallée du Burandou 

Camembert au lait cru Fromagerie de Livarot 

Fruits frais, noix, beurre et pain de campagne

Les Desserts

Fromage frais lissé sur coulis de fruits 11,00 €

Fromage blanc lissé au lait entier Fromagerie Réo 

Confiture ananas passion vanille La Fabrique de confitures Vincennes 

Baba et son verre de vieux Rhum 12,00 €

Baba au rhum artisanal, crème chantilly à la vanille bourbon

Rhum blanc et rhum vieux 7 ans de Martinique AOC Saint James 

Vanille fragans planifolia de la Réunion La Vanilleraie 

Pavlova fruits rouges 11,00 €

Meringue, crème chantilly à la vanille bourbon accompagnée de fruits rouges

Vanille fragans planifolia de la Réunion La Vanilleraie 

Ananas rôti et crème coco 11,00 €

Tranches d'ananas frais rôties flambées au vieux rhum de Martinique, crème coco

Rhum blanc et rhum vieux 7 ans de Martinique AOC Saint James 

Crème dessert au chocolat noir 11,00 €

Crème dessert au chocolat noir Marie Morin 

Chantilly, fruits rouges, fruits secs et biscuit croquant

Les viandes présentées à la carte sont 100% françaises.

 Ces produits ont été médaillés en 2023 sauf mention contraire.

La Cave

Vins Rouges

	12 cl	75 cl
Vallée du Rhône - Côte du Rhône Villages Sainte Cécile 2022 Cave des Vignerons Réunis 🍷	7.00 €	32.00 €
Beaujolais - Brouilly cuvée n°7 2016 Domaine du Château de la Valette 🍷 2017	7.00 €	32.00 €
Sud-Ouest - Gaillac Château Larroze 2021 Les vignobles Gayrel 🍷	6.00 €	26.00 €
Bourgogne - Pinot noir Grande réserve 2021 Domaine Mauperthuis 🍷	8.00 €	35.00 €
Val de Loire - Saumur Champigny 2022 Domaine La Bonnelière - Bonneau et Fils 🍷	6.00 €	29.00 €
Bordeaux - Côte de Bourg cuvée Éléance 2021 Vignoble Giresse 🍷	6.00 €	29.00 €
Languedoc Roussillon - Duché d'Uzès 2022 Les Collines du Bourdic 🍷	6.00 €	29.00 €
Provence - Coteaux d'Aix en Provence 2021 Château Calissanne 🍷	6.00 €	32.00 €

Vins Blancs

	12 cl	75 cl
Val de Loire - Coteaux de Layon 2022 Domaine Leblanc et Fils 🍷	7.00 €	31.00 €
Val de Loire - Quincy 2022 Domaine du Coudray 🍷	9.00 €	45.00 €
Val de Loire - Muscadet Sèvre et Maine 2022 Domaine Girard 🍷	7.00 €	29.00 €
Bourgogne - Chablis Premier Cru 2021 Domaine Feuillebois et Fils 🍷	9.00 €	49.00 €

La Cave

Vin Rosé

Cabernet d'Anjou 2022

Domaine du Bon Repos 

12 cl	75 cl
6.00 €	26.00 €

Vins Pétillants

Crémant d'Alsace

Cave du Roi Dagobert 

12 cl	75 cl
8.00 €	32.00 €

Champagne brut

Domaine Morel et Piot 

10 cl	75 cl
12.00 €	59.00 €

Bières

Bière blonde Pale Ale bio

Brasserie de Chablis 

50 cl	9.00 €
-------	--------

Bière blanche aux griottes

Brasserie de Chablis 

33 cl	9.00 €
-------	--------

Bière ambrée

Brasserie de Chablis 

33 cl	9.00 €
-------	--------

Apéritifs

Pastis Henri Bardouin

Distillerie et Domaines de Provence 

2 cl	5.00 €
------	--------

Whisky Français

Distillerie Ergaster 

4 cl	9.00 €
------	--------

Crème de cassis / vin blanc

Liquoristerie JB Joannet 

10 cl	7.00 €
-------	--------

Pommeau du Maine

Les Vergers de la Rouérie 

4 cl	6.00 €
------	--------

Cin français signature distillé à l'alambic*

Distillerie des Pyrénées 

*voir cocktails

4 cl	10.00 €
------	---------

La Cave

Cocktails

Kir royal crème de cassis

Distillerie et Domaines de Provence 

10 cl 10.00 €

Mojito rhum blanc Martinique IGP-menthe-citron

Rhum Saint James 

15 cl 10.00 €

Gin Français signature distillé à l'alambic

Distillerie des Pyrénées 

4 cl 10.00 €

Planteur

Rhum Saint James 

10 cl 10.00 €

Ti Punch au Rhum de Martinique IGP

Rhum Saint James 

5 cl 8.00 €

Ergaster's coffee (Irish Coffee) avec chantilly

Whisky français Distillerie Ergaster 

10 cl 12.00 €

Digestifs

Eau de vie de pomme

Les Vergers de la Rouérie 

4 cl 9.00 €

Eau de vie de mirabelle de Lorraine AOC

Distillerie de Mélanie 

4 cl 9.00 €

Calvados Pays d'Auge AOC hors d'âge

Pierre Huet 

4 cl 9.00 €

Rhum blanc de Martinique IGP

Rhum Saint James 

4 cl 9.00 €

Rhum vieux 7 ans de Martinique IGP

Rhum Saint James 

4 cl 13.00 €

Boissons Soft

Cidre brut IGP Bayeux

Cidrierie Viard 

20 cl

75 cl

16.00 €

Jus de pomme Bio

Maison Sautter 

6.00 €

Jus de pomme framboise

Le Pressoir des Gourmands 

6.00 €

Jus de poire conférence

Le Pressoir des Gourmands 

6.00 €

Jus de raisin Muscat

Domaine Ferme des Arnaud 

6.00 €

Eau plate / Eau pétillante

50 cl

100 cl

5.00 €

7.50 €

Boissons Chaudes

Café Malongo

Court ou allongé

3.00 €

Ergaster's coffee (Irish Coffee) avec chantilly

Distillerie Ergaster 

10 cl

12.00 €

Cappuccino

4.50 €

Chocolat chaud

4.50 €

Thé Malongo

4.00 €

Formules Cocktails

10 PERSONNES MINIMUM



Formule apéritif posée sans service 16,50 €/pers

5 Planches de charcuterie ou fromage ou mixte

CHARCUTERIE

Jambon sec 9 mois Label Rouge Salaisons du Lignon 🍂

Rillettes de canard au foie gras La Forge Gourmande 🍂

Saucisson sec Le colombier porc de montagne Maison Gesler 🍂

Andouille de Guéméné Andouillerie de Brocéliande 🍂

Jambon persillé Au jambon de Bourgogne 🍂

Pâté de campagne Les Blancs de l'Ouest 🍂

Pain de campagne, beurre doux, cornichons

FROMAGE

Comté AOP bio Maison Juraflöre Saint Maurice 🍂

Saint-Nectaire fermier AOP Gaec vallée du Burandou 🍂

Rocamadour AOP La Ferme La Borie d'Imbert 🍂

Camembert au lait cru Fromagerie de Livarot 🍂

JUS DE FRUITS

Pomme bio Maison Sautter 🍂

Pomme/ramboise ou poire conférence Le Pressoir des gourmands 🍂

Raisin muscat Domaine Ferme des Arnaud 🍂

Vins et alcools en supplément -20% prix de la carte

Options complémentaires sur devis

Foie gras

Huîtres

Truite fumée

Mise à disposition du personnel

Les viandes présentées à la carte sont 100% françaises.



Ces produits ont été médaillés en 2023 sauf mention contraire.

Formules Cocktails

10 PERSONNES MINIMUM



Formule déjeunatoire ou dînatoire 16,50 €/pers

Posée sans service

5 MISES EN BOUCHE/personne

Pain suédois à la truite fumée Maison Andric 

Mini-club de pintade fermière Label Rouge Losse volailles des Landes 

Pain de campagne à la rilette de canard au foie gras La Forge gourmande 

Crouton de fromage

Toast de charcuterie

Eau plate / Eau pétillante

Pain de campagne, beurre doux, cornichons

JUS DE FRUITS

Pomme bio Maison Sautter 

Pomme/ramboise ou poire conférence Le Pressoir des gourmands 

Raisin muscat Domaine Ferme des Arnaud 

Vins et alcools en supplément -20% prix de la carte

Option sucrée posée sans service 11,00 €/pers

5 MISES EN BOUCHE/personne

Choux chantilly à la vanille bourbon

Mini-baba au rhum

Verrine crème dessert au chocolat noir

Verrine fromage blanc et coulis de fruits



DÉFINISSONS ENSEMBLE VOS BESOINS !

CONTACT POUR DEVIS : Fatou N'DIAYE

06 07 50 47 59

restaurant@concours-general-agricole.fr

Restaurant géré en 2024 par Resto Events

Monsieur Patrice CHAMPAIN

9 av. de la mer 14390 CABOURG

restaurant@concours-general-agricole.fr

Les viandes présentées à la carte sont 100% françaises.

Ces produits ont été médaillés en 2023 sauf mention contraire.

