



LE RESTAURANT

LES MÉDAILLÉS

DU CONCOURS GÉNÉRAL AGRICOLE



Les prix s'entendent TTC
La liste des allergènes est consultable sur demande

LES PLANCHES



Planche de Charcuteries « La Jérôme » 26,00 €

Un assortiment généreux :

Pâté de campagne Salaisons Sabatier 

Rillettes pur porc Lucullus 

Jambon sec supérieur de Bayonne La Ferme Elizaldia 

Jambon persillé Au Jambon de Bourgogne 

Saucisson sec de coche servi avec cornichons Salaisons Linard 

Beurre demi-sel AOP Isigny Sainte-Mère 

Tomates cerises, oignons rouges et pain rustique

Planche Mixte 30,00 €

Une alliance parfaite de saveurs :

4 fromages médaillés :

Rocamadour Fromagerie Etoile du Quercy 

Camembert Isigny au lait cru Isigny Sainte-Mère 

Mimolette demi-vieille Isigny Sainte-Mère 

Comté AOP Jurafllore Fort des Rousses 

5 charcuteries d'exception, accompagnées de cornichons

(voir planche de charcuteries)

Beurre demi-sel AOP Isigny Sainte-Mère 

Tomates cerises, oignons rouges,

Confiture de cerise Griotte ESAT « La Roumanière » 

Raisin et pain frais



Menu Découverte 49,00 €

Voir les suggestions du chef

Entrée + Plat + Dessert

MENU ENFANT (-12 ans) 23,00 €

Blanc de Pintade fermière Label Rouge Losse volailles des Landes 

Pommes de terre grenailles rôties aux herbes

Crème onctueuse au chocolat de la Maison Viard 

+ un jus de fruits

LES ENTRÉES



Huîtres de Gouville N°3 Krystale (6 pièces) 18,50 €

6 huîtres creuses fines de Normandie SAS GOUVILLE Marée 

Beurre demi-sel AOP Isigny Sainte-Mère 

Servies avec un vinaigre fin à l'échalote, citron et pain de seigle

Assiette de Charcuteries Artisanales 18,50 €

Pâté de campagne Salaisons Sabatier 

Rillettes pur porc Lucullus 

Jambon sec supérieur de Bayonne La Ferme Elizaldia 

Saucisson sec de cochon servi avec cornichons Salaisons Linard 

Jambon persillé de Bourgogne Au Jambon de Bourgogne 

Accompagnés de cornichons croquants et beurre fondant

Truite fumée 17,50 €

Dégustez la finesse de la **truite fumée**, sublimée par du beurre, une touche de citron, une **crème fraîche épaisse** « Graindorge » 

à la ciboulette et des toasts dorés.

Les Truites de l'Isle-sur-la-Sorgue 

Salade Rocamadour 16,00 €

Un mélange de jeunes pousses agrémenté de poires fraîches, d'amandes effilées, de pignons de pin, d'une vinaigrette au balsamique et miel, rehaussé d'une pointe de baies roses.

Rocamadour Fromagerie Étoile Quercy (46) 

Foie Gras de Canard 24,00 €

Accompagné de toasts dorés à l'huile d'Olive Château Calissanne (13) 

d'une gelée de pommeau de Normandie AOC BIO SCEA Domaine de la Flaguerie - Les Vergers de Ducy  **et d'un chutney de poire et pomme.**

Foie gras La ferme de Gagnet 

Les viandes présentées à la carte sont 100% françaises.



Ces produits ont été médaillés en 2024 sauf mention contraire.

LES PLATS



Mont d'Or Fondant (480 gr) 37,00 €

Mont d'Or du Haut-Doubs AOP Fromagerie Napiot 

Jambon sec supérieur de Bayonne La Ferme Elizaldia 

Brochette de Saucisse de Morteau IGP Maison Saborec 

Pommes grenailles dorées et une salade verte

Option sans charcuterie : 29 €

Bœuf Bourguignon Traditionnel 29,00 €

Au bœuf fermier Aubrac Label Rouge de la Maison Conquet 

Mijoté avec oignons, grolleau, champignons et lardons,
accompagné de pommes vapeurs

Pintade Rotie aux Saveurs Douces 30,00 €

Pintade fermière jaune Label rouge des Landes

« Losse Volailles des Landes » 

Arrosée d'une sauce suprême, servie avec une fondue de légumes
et des pommes grenailles aux herbes

Magret de Canard Rôti au Miel 34,00 €

Magret de canard frais de la Ferme du Mas Roudié 

Sublimé d'une sauce périgourdine accompagné d'un gratin de
légumes et de pommes sarladaises

Choucroute Garnie Alsacienne 33,00 €

Un plat généreux mêlant :

Saucisse de Morteau IGP 

et Saucisse de Montbéliard IGP de la Maison Saborec 

Saucisse de Strasbourg « Knack traditionnelle » de chez André Bazin 

Jambon cuit à l'ancienne Charcutier Le Lavandier 

Choucroute au vin blanc d'Alsace, avec une touche de moutarde traditionnelle

   Les viandes présentées à la carte sont 100% françaises.
Ces produits ont été médaillés en 2024 sauf mention contraire.

FROMAGES

Assiette de Fromages & Confiture 16,00 €

Une sélection raffinée :

Comté AOP Juraflor Fort des Rousses 

Rocamadour Fromagerie Étoile du Quercy 

Camembert Isigny au lait cru Isigny Sainte-Mère 

Mimolette Demi-Vieille Isigny Sainte-Mère 

Accompagnés de confiture de cerise griotte La Roumanière 

LES DESSERTS

Baba au Vieux Rhum 12,00 €

Baba pâtissier imbibé,

Chantilly à la vanille de Mayotte par Saveurs et Senteurs de Mayotte 

Le Concours Général Agricole soutient les producteurs mahorais

Servi avec un verre de rhum d'exception

Rhum Vieux IG Bielle Guadeloupe 

Fromage Frais & Confiture 11,00 €

Fromage frais lissé 40% Isigny Sainte-Mère 

Confiture artisanale Abricot ou Fraise de l'ESAT La Roumanière 

Et biscuit croquant

Pavlova Gourmande 12,00 €

Meringue légère, crème chantilly à la **vanille de Mayotte**

par Saveurs et Senteurs de Mayotte  et un coulis de fruits frais

Le Concours Général Agricole soutient les producteurs mahorais

Tarte aux Pommes Maison 12,00 €

Délicatesse pâtissière aux pommes caramélisées,

parfumée au **Calvados AOP VSOP** des vergers de Ducy 

Avec crème d'amande et **caramel beurre salé**

de la biscuiterie des Vénètes 

Crème au Chocolat Intense 12,00 €

Crème onctueuse au chocolat de la Maison Viard 

Parsemée de fruits secs et servie avec un biscuit croquant

Les viandes présentées à la carte sont 100% françaises.



Ces produits ont été médaillés en 2024 sauf mention contraire.



Champagnes & Mousseux

Champagne Fallet Dart

Un champagne fin et effervescent, aux notes de brioche et de fruits blancs

12 cl **La bouteille**
12.00 € 69.00 €

Vouvray Mousseux « Pieaux »

EARL Bruno et Jean-Michel Pieaux 

Un mousseux léger et fruité, avec une fraîcheur agréable en bouche

7.00 € 30.00 €

Vins Blancs

Quincy Domaine Lecomte

Un sauvignon aromatique et vif, avec des arômes de fleurs blanches et d'agrumes

7.00 € 39.00 €

Bourgogne, Clos du Murger

SCE Domaine Albert Grivault 

Un chardonnay riche et élégant, dévoilant des notes de beurre, de noisette et de vanille

----- 69.00 €

Alsace Riesling Henri Ehrhart

Un blanc sec, minéral et citronné, parfait pour les fruits de mer

7.00 € 35.00 €

Coteaux du Layon SCEA Andre Davy 1^{er} Cru

Un moelleux délicat aux arômes de miel, de fruits confits et de fleurs

9.00 € 49.00 €

Savoie Bugey, Vin des Allobroges

Domaine Demeure – Pinet 

Un vin frais et léger, aux notes de fruits blancs et d'amandes

6.00 € 29.00 €

Vin Rosé

Rosé Cuvée de Clara

SC Domaine du Carrubier 

Un rosé délicat et fruité, aux saveurs de fraise et de pamplemousse

6.50 € 32.00 €

LA CAVE

Vins Rouges



Crozes Hermitage EARL Desmeure

Un rouge puissant et élégant, avec des arômes de fruits noirs, d'épices et de réglisse

12 cl **La bouteille**
9.00 € 49.00 €

Beaujolais, Juliéna Tradition

Cave des Grands Vins Julienas Chainré 

Un rouge souple et fruité, aux arômes de cerise et de fruits rouges croquants

6.00 € 29.00 €

Bourgogne, Nuits-Saint-Georges 1^{er} Cru

La Chaix SCE Remoriquet Henri et Gilles 

Un vin d'exception, riche et complexe, avec des notes de fruits mûrs et de bois noble

----- 89.00 €

Lalande de Pomerol SCEA Robert Bertin

Un Bordeaux rond et velouté, avec des nuances de fruits rouges, de vanille et de cacao

10.00 € 59.00 €

Saumur Puy Notre Dame

Domaine de la Girardrie - SCEA Falloux et Fils 

Un rouge généreux, avec des tanins soyeux et des arômes de fruits noirs

7.00 € 35.00 €

Château Capitoul

SCEA Château Capitoul 

Un vin du Sud, puissant et épicé, avec une belle longueur en bouche

----- 35.00 €

Cidre

Cidre G.A.E.C du Manoir de Grandouet

Un cidre artisanal doux, avec une pointe d'acidité et des saveurs de pommes mûres

----- 18.00 €



Bières

Paris IPA SAS Bières Demory Paris 🍷

Une IPA artisanale houblonnée, aux arômes d'agrumes et d'épices

50 cl 10.00 €

Paris Blanche SAS Bières Demory Paris 🍷

Une bière blanche légère et citronnée, idéale pour une pause rafraîchissante

50 cl 10.00 €

Spiritueux (4 cl)

Apéritifs

Gin Français Alambic, Île-de-France

SAS distillerie d'isle de France 🍷 Prix d'Excellence 2025
Un gin aux notes florales et épicées, distillé avec soin en Île-de-France

4 cl 9.00 €

Whisky de France HERIOSE

Maison Boinaud SAS 🍷
Un whisky raffiné, aux arômes de chêne, de miel et d'épices

4 cl 10.00 €

Pastis des Homs

Aromatiques du Larzac 🍷
Un pastis anisé et parfumé, à la fois doux et rafraîchissant

4 cl 6.00 €

Pommeau de Normandie AOC Bio

SCEA Domaine de la Flaguerie - Les Vergers de Ducy 🍷
Une alliance douce et fruitée entre moût de pomme et calvados

4 cl 7.00 €

Crème de Cassis/Vin Blanc (10 cl) Crème de cassis 16%

EUURL Liqueuristerie Joannet Jean-Baptiste 🍷
Un apéritif fruité et léger

12 cl 7.00 €



Digestifs

Calvados AOC VSOP

SCEA Domaine de la Flaguerie - Les Vergers de Ducy 
Un spiritueux normand riche, avec des saveurs de pommes caramélisées et d'épices

4 cl 9,00 €

Rhum Ambré Bielle (Guadeloupe)

Société d'Exploitation de la Distillerie Bielle 
Un rhum chaleureux aux notes de vanille et de bois

4 cl 9,00 €

Rhum Vieux IG Bielle (Guadeloupe)

Société d'Exploitation de la Distillerie Bielle 
Un rhum complexe et raffiné, aux arômes de fruits secs et de caramel

4 cl 13,00 €

Eau-de-Vie Vieille Mirabelle

Wolfberger distillateur 
Une eau-de-vie fruitée et élégante, distillée à partir de mirabelles mûres

4 cl 9,00 €

Eau-de-Vie Poire Williams

Wolfberger distillateur 
Un spiritueux délicat, révélant toute l'intensité de la poire

4 cl 9,00 €

Boissons Chaudes

Café court ou allongé

Un café de qualité, parfait pour accompagner un dessert

2,80 €

Cappuccino

Un mélange onctueux de café et de mousse de lait

4,50 €

Chocolat Chaud

Un chocolat chaud gourmand et réconfortant

4,50 €

Thé Malongo

Une sélection de thés raffinés, aux saveurs subtiles

4,00 €



Cocktails

Mojito

Un cocktail rafraîchissant, à base de rhum blanc agricole
canne grise Bielle 🌿 **menthe et citron vert**

15 cl 10.00 €

Planteur

Un cocktail exotique et fruité, mélange de **rhum blanc agricole canne grise Bielle** 🌿 et de jus tropicaux

10 cl 10.00 €

Kir Royal Crème de Cassis

Un mélange pétillant et fruité, à base de champagne et de **crème de cassis 16% Joannet** 🌿

10 cl 10.00 €

Ti Punch

Un cocktail antillais authentique, à base de **rhum blanc agricole canne grise Bielle** 🌿 citron vert et sucre

6 cl 6.00 €

Le French

Un cocktail pétillant et raffiné, à base de **Gin Français (Alambic, Île-de-France) SAS** distillerie d'Île-de-France 🌿 et de **champagne Champagne Fallet Dart** 🌿

15 cl 12.00 €

Boissons Soft

Jus de Pommes SARL Gargouil

 🌿

Un jus artisanal, naturel et sucré

20 cl 5.00 €

Jus de Pommes Poires SARL Gargouil

 🌿

Un équilibre parfait entre douceur et acidité

20 cl 5.00 €

Eau plate ou eau pétillante

50 cl 5.00 €

Eau plate ou eau pétillante

100 cl 7.50 €

LES PRODUCTEURS MÉDAILLÉS DE NOTRE CARTE

PÂTÉ DE CAMPAGNE

Salaisons Sabatier

Rue Aspirant Buffet
ZAE Cap Nord
21000 – Dijon
www.salaisons-sabatier.fr

RILLETTES PUR PORC

Lucillus SAS

325 Rue Aimé Césaire
ZA Aérodrome Ouest
59121 – Prouvy
www.lucillus-valenciennes.fr

JAMBON DE BAYONNE

La Ferme Elizaldia

10 Galtzetaburuko Bidea
64220 – Gamarthe
www.ferme-elizaldia.com

JAMBON PERSILLÉ

Au Jambon de Bourgogne

Rue Lavoisier
21700 – Nuits-Saint-Georges

SAUCISSON SEC DE COCHE

Salaisons Linard

2235 avenue du Rouergue
12350 – Lanuéjols

BEURRE DEMI-SEL AOP

CAMENBERT D'ISIGNY

MIMOLETTE DEMI-VIEILLE

FROMAGE FRAIS LISSÉ

Isigny Sainte-Mère

2 rue du Docteur Boutros
14230 – Isigny-sur-Mer
www.isigny-ste-mere.com

ROCAMADOUR

Fromagerie Étoile du Quercy

249 route de Vailles
46130 – Loubressac

COMTÉ AOP

Juraflore Fort des Rousses

39460 – Foncine-le-Haut

PINTADE FERMIÈRE

Losse Volailles des Landes

4 Route d'Allons
40240 – Losse

CRÈME DESSERT CHOCOLAT

Maison Viard

3021 route de la Maugerie
50860 – Moyon Villages

HUÎTRES

SAS Gouville Marée

Rue de la Mielle
50560 – Gouville-Sur-Mer

TRUITE FUMÉE

Les Truites des l'Isle-sur-la-Sorgue

1021 route d'apt
84800 – Isle-Sur-La-Sorgue

HUILE D'OLIVE

Château Calissanne

Route Départementale 10
13680 – Lancon Provence
www.chateau-calissanne.fr

POMMEAU DE NORMANDIE

SCEA Domaine

de la Flaguerie

Les Vergers de Ducy
4, rue du Lieu Moussard
14250 – Ducy-Sainte-
Marguerite
www.domaine-flaguerie.com

FOIE GRAS DE CANARD

La Ferme de Gagnet

Lieu-dit Gagnet
47170 – Mézin
www.gagnet.jimdo.free.com

MONT D'OR

Fromagerie Napiot

2385 route du Val
Bians-les-Usiers
25520 – Val d'Usiers
www.napiot.com

BŒUF AUBRAC

LABEL ROUGE

Maison Conquet

Route de l'Aubrac
ZA La Poujade
12210 – Laguiole
www.maison-conquet.fr

MAGRET DE CANARD

Ferme du Mas Roudié

Le Mas Roudié
46600 – Gignac
www.lemasroudie.fr

SAUCISSE DE MORTEAU SAUCISSE DE MONTBÉLIARD

Maison Saborec

1 rue Les Greppes
90100 – Fêche-l'Église

SAUCISSE DE STRASBOURG

André Bazin

1 Rue Sainte Marie
70300 – Breuches les Luxeuil
<https://andre-bazin.fr>

JAMBON CUIT

Charcutier Le Lavandier

Avenue Des Cités Unies
56300 – Pontivy

VANILLE DE MAYOTTE

Saveurs et Senteurs de Mayotte

Pôle d'Excellence Rurale
de Coconi
97670 – Ouangani
<https://saveursdemayotte.com>

RHUMS

Distillerie Bielle

Habitation Bielle
97112 – Grand-Bourg
www.rhumbielle.com

CARAMEL AU BEURRE SALÉ

Biscuiterie des Vénètes

15 rue de Lann Vrihan
56450 – Le Hézo
www.biscuiteriedesvenetes.com

CONFITURES

AVEPH ESAT La Roumanière

199 route de Cavailon
84440 – Robion
www.laroumaniere.com



**RETROUVEZ TOUS LES PRODUCTEURS MÉDAILLÉS
PROCHES DE CHEZ VOUS AVEC L'APPLI CGA**



**MAISON
CHAMPAIN**

SAVOIR-FAIRE DEPUIS 1988

**RESTAURANT GÉRÉ EN 2025
PAR MAISON CHAMPAIN**

9 avenue de la Mer
14390 - Cabourg



**EN COLLABORATION
AVEC TIP'S**
Conseils en restauration