

RESTAURANT *Les Médailles*

CONCOURS GÉNÉRAL AGRICOLE

Les prix s'entendent en euros (€) et toutes taxes comprises (TTC). La liste des allergènes est consultable sur demande.

Planche de charcuteries

"La Jérôme" 29.00€

Jambon sec d'Auvergne IGP • Maison Laborie
 Rillettes pur porc • Charcuterie Cosme
 Pâté de campagne • Périgordine de Salaisons
 Jambon persillé • Salaison Chambade
 Saucisson sec artisanal • Maison Laborie
 Saucisson à l'ail • Maison Laborie
 Jambon supérieur au torchon • Périgordine de Salaisons
 Beurre demi-sel AOP • Isigny Sainte Mère
 Cornichons et pain rustique

Planche Mixte

35.00€

L'ensemble des charcuteries de la planche "La Jérôme"

+
 Reblochon • GAEC Les Griottes
 Tomme des Pyrénées IGP • Onetik
 Camembert • Isigny Sainte Mère
 Comté doux • Monts et Terroirs - Fruitière du Mont Orgier
 Confiture de myrtilles sauvages • Le Plantivore
 Beurre demi-sel AOP • Isigny Sainte Mère
 Cornichons, raisins et pain frais

Apéritifs

BIÈRE PRESSION • 50cl	
BLONDE - "La Maraîchine du 85" • Brasserie La Cibulle	10.00€
BIÈRE BOUTEILLE • 33cl	
AROMATISÉE - "Fada Abricot" • Brasserie du Castellet	8.00€
Whisky de France • Maison Boinaud	10.00€
Pastis à l'ancienne • Le Grand Rubren	6.00€

MENU DÉCOUVERTE

35.00€

Plat du jour + Dessert du jour

Consultez l'ardoise ou demandez à votre serveur !

Apéritifs

SPRITZ • 20cl	12.00€	KIR • 10cl	7.00€
Liqueur de fruits & Saumur fines bulles		Riesling & Crème de cassis	
Le Grand Rubren	Dominique Subileau	Ruhlmann-Schutz	Distillerie Merlet
RHUM ARRANGÉ • 6cl	8.00€	KIR ROYAL • 10cl	13.00€
L'Arôm'Arrangé		Champgne brut & Crème de cassis	
<ul style="list-style-type: none"> • Banane frécinette • Ananas • Framboise-hibiscus • Coco 		Grémillet	Distillerie Merlet

Retrouvez nos vins médailles en dernière page !

ENTRÉES

Assiette de foie gras

Foie gras de canard mi-cuit • Lafitte SAS
 Toasts à l'huile d'olive "Cocorico" • Château Calissane
 Gelée de pommeau de Bretagne Vieux • Cidrerie Coic
 Confiture de myrtilles sauvages • Le Plantivore
 Chutney pomme-poire

28.00€

Œuf cocotte

Œuf BIO, crème fraîche (Isigny Sainte Mère), émincés de jambon cuit à l'ancienne (Périgordine de Salaisons) et Saint-Félicien (Fromagerie de Vinay)

18.00€

PLATS

Magret de canard au miel

Magret de canard frais • Lafitte SAS
 Miel de tilleul • Les Ruchers de Normandie
 Pommes grenailles dorées
 Sauce landaise

35.00€

Blanquette de veau

Viande de veau • Les Halles de l'Aveyron
 Sauce aux cèpes
 Riz pilaf

32.00€

Suprême de volaille

Suprême de poulet • Les Fermiers du Bocage
 Sauce au Comté doux • Monts et Terroirs - Fruitière du Mont Orgier
 Écrasé de pommes de terre aux olives de Nyons • Vignolis
 Vin blanc • Les Coteaux de Montpellier

32.00€

Huitres de Bretagne n°3

18.50€

6 huîtres creuses (RIA Ostrea), beurre demi-sel AOP (Isigny Sainte Mère). Servies avec un vinaigre de vin à l'échalotte, citron et pain de seigle.

Tartine Savoyarde

16.00€

Reblochon (GAEC Les Griottes) gratiné sur tranches de pain de campagne, arrosé au Riesling (Ruhlmann-Schutz), lit de salade, chips de Jambon sec d'Auvergne IGP (Maison Laborie)

Truite fumée

18.00€

Truite (Marée Côte d'Opale), beurre et crème fraîche épaisse (Isigny Sainte Mère), toasts dorés à l'huile d'olive "Cocorico" (Château Calissane) & œufs de truite

Camembert chaud

29.50€

Camembert • Isigny Sainte Mère
 Poitrine fumée • Vallégrain
 Brochette de Morteaux • Jean-Louis Amiotte
 Oignons confits
 Pommes grenailles dorée
 Salade verte

Choucroute Alsacienne

35.00€

Chou • René Weber & Fils
 Saucisse de Morteau IGP • Jean-Louis Amiotte
 Saucisse de Montbéliard IGP • Morteau Saucisse
 Knack traditionnelle de Strasbourg • Festein d'Alsace
 Jambon cuit à l'ancienne • Périgordine de Salaisons
 Saucisson à l'ail • Maison Laborie
 Choucroute au Riesling (Ruhlmann-Schutz), pointe de moutarde traditionnelle
 Pommes de terre vapeur

FROMAGES

Assiette de fromages

Comté doux • Monts et Terroirs - Fruitière du Mont Orgier	16.00€
Tomme des Pyrénées IGP • Onetik SAS	
Camembert • Isigny Sainte Mère	
Accompagnés de salade verte, noix et raisins	
Confiture de myrtilles sauvages • Le Plantivore	
Beurre demi-sel AOP • Isigny Sainte Mère	

BOISSONS CHAUDES

Café espresso ou allongé	2.90€
Cappuccino	4.90€
Chocolat chaud	4.90€
Thé Malongo à choisir parmi une sélection	4.90€
DIGESTIFS	4cl
Calvados AOC - 8 ans d'âge • Pierre Huet	9.00€
Vieux Rhum 3 ans d'âge - 41% • Distillerie Bielle	9.00€
Mirabelle • Wolfberger	9.00€

DESSERTS

Baba au Vieux Rhum

Baba pâtissier imbibé,	13.50€
Chantilly à la vanille • Vairupe Vanille	
Rhum Vieux • Distillerie Bielle	

Fromage frais & confiture

Fromage frais lissé • Laiterie des Fayes	9.00€
Confiture de myrtilles sauvages • Le Plantivore	
Biscuit croquant	

Riz au lait à la vanille

Riz au lait vanille • Sacré Willy	9.00€
-----------------------------------	-------

Tarte aux pommes maison

Arrosée de calvados • Pierre Huet	12.00€
Chantilly à la vanille • Vairupe Vanille	

Nuage de Marrons

Mousse à la crème de marrons • Biscuiterie des Vénètes	9.00€
Brisures de marrons glacés	
Biscuits imbibés de café amaretto	

Crème chocolat intense

Crème onctueuse au chocolat • Fromagerie Maurice	9.00€
Parsemée de fruits secs	
Biscuit croquant	

MENU ENFANT (-12 ans)

23.00€

Blanc de poulet • Les Fermiers du Bocage	
Pommes grenailles rôties aux herbes	
+	
Un verre de jus de fruits 20cl	
+	
Crème chocolat intense • Fromagerie Maurice	
OU	
Riz au lait • Sacré Willy	

Soft & eaux

Jus de pomme-framboise • 25cl • La Cabane à jus	5.00€
Eau plate ou pétillante	
• 50cl	5.00€

Champagnes

Champagne millésimé • Grémillet	12cl 17.00€	Bte 90.00€
Champagne Brut • Grémillet	12.00€	60.00€

Pétillant

Saumur fines bulles • Dominique Subileau	7.00€	38.00€
Cidre brut tannique • Cidrerie Viard	-	18.00€

Cidre

Cidre brut tannique • Cidrerie Viard	-	18.00€
--------------------------------------	---	--------

Vins

ROSÉ

AOC Coteaux d'Aix-en-Provence 2024 • Château Calissanne	8.00€	45.00€
---	-------	--------

BLANC

AOC Coteaux d'Aix-en-Provence 2024 • Château Calissanne	7.00€	38.00€
AOC Riesling 2024 • Rulmann-Schutz	7.00€	38.00€

AOC Bordeaux Loupiac 2022 • Vignobles Michel Boyer	8.00€	45.00€
--	-------	--------

AOC Bourgogne Montagny 2022 • Cave des Vignerons de Buxy	10.00€	57.00€
IGP Pays d'Oc 2024 • Les Coteaux de Montpellier	7.00€	38.00€

ROUGE

AOC Bourgogne Mercurey Vieilles Vignes BIO 2023 • Domaine Virot	10.00€	57.00€
AOC Saumur 2023 • Dominique Subileau	7.00€	38.00€

AOC Vallée-du-Rhône Saint Joseph 2023 • Domaine des Remizières	10.00€	57.00€
AOC Bourgogne Givry Premier Cru 2023 • Cave des Vignerons de Buxy	12.00€	67.00€

AOC Corbières 2022 • Château Valmont	7.00€	38.00€
AOC Médoc 2023 - Cru Bourgeois • Vignobles Cruchon & Fils	7.00€	38.00€

AOC Bourgogne Pinot noir 2023 • Maison Baldassini	8.00€	45.00€
AOC Beaujolais Fleurie 2024 • Cave de Fleurie	7.00€	38.00€

AOC Beaujolais Régnié 2024 • Cave de Fleurie	7.00€	38.00€
AOC Coteaux d'Aix-en-Provence 2022 • Château Calissanne	11.00€	59.00€

Les viandes présentées à la carte sont 100% françaises et médaillées au CGA.

Ces produits ont été médaillés d'or, d'argent ou de bronze en 2025, sauf mention contraire.