

RESTAURANT

Les Médaillés

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
BIÈRE BOUTEILLE • 33cl
AROMATISÉE - "Fada Abricot" • Brasserie du Castellet
Whisky de France • Maison Boinaud
Pastis à l'ancienne • Le Grand Rubren

Apéritifs

SPRITZ • 20cl 12.00€
Liqueur de fruits & Saumur fines bulles
Le Grand Rubren
RHUM ARRANGÉ • 6cl 8.00€
L'Arôm'Arrangé
KIR • 10cl 7.00€
Riesling & Crème de cassis
Ruhlmann-Schutz
KIR ROYAL • 10cl 13.00€
Champgne brut & Crème de cassis
Grémillet
Banane frécinette
Ananas
Framboise-hibiscus
Coco

MENU DÉCOUVERTE 35.00€

Plat du jour + Dessert du jour
Consultez l'ardoise ou demandez à votre serveur !

Retrouvez nos vins médaillés 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

Oeuf cocotte

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

Huitres de Bretagne n°3

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

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

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

PLATS

Magret de canard au miel

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

Blanquette de veau

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

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

Camembert chaud

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

Choucroute Alsacienne

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 16.00€

Comté doux • Monts et Terroirs - Fruitière du Mont Orgier

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 expresso 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 13.50€

Baba pâtissier imbibé,
Chantilly à la vanille • Vairupe Vanille

Rhum Vieux • Distillerie Bielle

Fromage frais & confiture 9.00€

Fromage frais lissé • Laiterie des Fayes

Confiture de myrtilles sauvages • Le Plantivore

Biscuit croquant

Riz au lait à la vanille 9.00€

Riz au lait vanille • Sacré Willy

Tarte aux pommes maison 12.00€

Arrosée de calvados • Pierre Huet

Chantilly à la vanille • Vairupe Vanille

Nuage de Marrons 9.00€

Mousse à la crème de marrons • Biscuiterie des Vénètes

Brisures de marrons glacés

Biscuits imbibés de café amaretto

Crème chocolat intense 9.00€

Crème onctueuse au chocolat • Fromagerie Maurice

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€

• 100cl 7.50€

Champagnes 12cl Bte

Champagne millésimé • Grémillet 17.00€ 90.00€

Champagne Brut • Grémillet 12.00€ 60.00€

Pétillant

Saumur fines bulles • Dominique Subileau 7.00€ 38.00€

Cidre

Cidre brut tannique • Cidrerie Viard - 18.00€

Vins	12cl	Bte
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 • Rulhmann-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 Virost	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€