

CONSIGNES ET RECOMMANDATIONS

Votre maître d'hôtel vient de prendre la commande à une table de 6 couverts pour un dîner au restaurant Le Ménager à Castelnaud de Montmirail dans le Tarn. Ils logeront à l'hôtel.

Il vous transmet la commande et vous prenez en charge la commercialisation des boissons pour l'ensemble du menu

Vous rédigez votre proposition autour des boissons rattachées au bassin de production Sud-Ouest, sur la feuille située après le menu en **expliquant vos accords et en indiquant un ordre de grandeur de tarif proposé sur une carte de restaurant.**

Vous disposez de 25 minutes, sans assistance.

L'utilisation d'une feuille de papier brouillon pour la préparation est possible

Menu de saison à 68 € hors boissons

Salade d'artichaut foie gras et truffe

Foie gras mi cuit pané à la truffe sur une petite salade accompagnée d'artichaut cuit en barigoule
(mijoté à l'huile d'olive, ail et tomate)

Coquilles saint Jacques « Jubilatoire »



Saint jacques simplement rôties, moelle de bœuf sur une réduction d'échalotes au vinaigre balsamique, poivre concassé, pétale d'ail

Galette Sarrasine d'agneau du Quercy rôti aux primeurs

Sur une galette croustillante au sarrasin, l'agneau de Puycelsi en deux cuissons, rôti et confit, accompagné de légumes de saison et de son jus corsé

Tarte sablée à la mangue, coulis de fruit de la passion, sorbet mangue

RAPPEL DU MENU

***Salade d'artichaut
foie gras et truffe***

***Coquilles saint Jacques
« Jubilatoire »***

***Galette Sarrasine
d'agneau du Quercy rôti
aux primeurs***

***Tarte sablée à la
mangue, coulis de fruit
de la passion, sorbet
mangue***

suite...