

LA FÊTE DE LA GASTRONOMIE S'INVITE AU LYCÉE GEORGES BAPTISTE DE CANTELEU

À l'occasion de la fête de la gastronomie, le lycée hôtelier Georges Baptiste de Canteleu vous propose, le vendredi 22 septembre 2017, un dîner de gala mettant en valeur les produits du terroir dont deux volailles normandes emblématiques du paysage local : la poule de Gournay et le canard de Duclair.



Au menu :

Cocktail Calvapirinha ou cocktail Appelfashion



Huîtres de Veules-les-Roses gratinées au cidre



Poule de Gournay pochée

Sifflets de légumes glacés, émulsion crémeuse aux morilles



Canard de Duclair en deux cuissons

Tartelette fine aux légumes confits des jardins de l'abbaye de Saint-Martin de Boscherville et jus corsé



Fromage frais de la chèvrerie du Rouge Pré à Mesnil-Sous-Jumièges en trois saveurs
Mesclun de saison, vinaigrette au cidre



Cœur de pomme de l'abbaye de Saint-Martin de Boscherville confit au cidre de Normandie et caramel normand

Granité de cidre et tuile au miel du lycée Georges Baptiste



Boissons chaudes et mignardises

Pâte de fruit poire cannelle, pomme calvados et sablé normand

Vins : sauvignon de Saint-Bris, cave de Bailly Lapierre

Marsannay, domaine Ghislain Kohut

Gaillac méthode ancestrale domaine Labarthe, 100% mauzac

Prix du menu : 59 € boissons comprises.

Dîner de gala sur réservation au : 02 32 12 55 00

Ou sur le site internet : www.georgesbaptiste.fr

Début du service à 19h

Lycée Georges Baptiste, 41 route de Duclair, 76 380 Canteleu

