



## Salon **Saint-Sernin**

### **AVANT MATCH**

« *Mise en bouche* »

Haricot vert en tempura  
Tartelette courgette-houmous  
Tomate cerise farcie olive-sardine  
Gelée rhubarbe-menthe

Terrine foie gras mi-cuit  
Sur l'idée d'un welsh

Moules en escabèche, persillage, pommes paille  
Maquereau fumé, salade vietnamienne

Poitrine de Manex, choucroute radis noir

### **MI-TEMPS**

Croquetas maroilles  
Assiette de fromages de chez Xavier MOF

### **APRÈS-MATCH**

Sphère amande-fraise

Guimauve mûre  
Namelaka coco-rose

### **BOISSONS**

Champagnes Cattier & Bières Caporal

Vin blanc : AOC Sancerre, Georges Millerioux & fils, 2022

Magnum vin rouge : AOC Châteauneuf-du-Pape, Bosquet des Papes – Tradition, 2022

Vins locaux rouge & blanc : AOP Languedoc, Clos Trinité, Moulin de Lène, 2021