



Salon **Saint-Sernin**

AVANT MATCH

« *Mise en bouche* »

Echalote-cédrat, jus de chou rouge

Pain pita, foie gras poêlé, herbes

Encornet, céleri-limequat

Barbajuan

Terrine foie gras mi-cuit

Truite fumée

Magret de canard, sauce tajine

Gnocchi, siphon comté-truffe

Asperge, œufs de brochet fumé, crème double

MI-TEMPS

Merlu de ligne, beurre blanc

Assiette de fromages de chez Xavier

APRÈS-MATCH

Douceur marron-kalamansi

Palet ananas-sauge

Orange sanguine-safran

BOISSONS

Champagnes Cattier & Bières Caporal

AOC Sancerre, Georges Millerioux & fils, 2022

AOP Corbières, Château Haut-Gléon, 2018

AOP Languedoc, Clos Trinité, 2021

IGP Côtes-de-Thongue, Romanus, Moulin de Lène, 2021