



SALON SAINT SERNIN



AVANT MATCH

“Mise en bouche”

Huître, vinaigre de framboise

Poivron confit, noisette

Melon-féta glacé dans un agar de menthe

Moule farcie échalote

Terrine Foie gras mi-cuit

Pâté en croûte

Foie gras poêlé, cappuccino, céleri, pulpe de pêche

Cannelloni de canard, jus court

Langoustine, crème haddock, pomme nouvelle

MI-TEMPS

Volaille de Maleterre, sauce poulette

Assiette de fromage de chez Xavier

APRÈS-MATCH

Flan Parisien

Dune blanche

Crème caramel, liqueur Saint-Germain (shooter)

BOISSONS

Champagne Cattier & Bière Caporal

Vin blanc : AOC Côtes-de-Thongue, Mademoiselle, Domaine Moulin de Lène, 2023

Vin rouge : AOC Beaujolais Pierres dorées, Le Bien Elevé, Domaine Pérol, 2022

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

Eaux & softs & Café Officiel du Téfécé - Delisso