



# SALON SAINT SERNIN



## AVANT-MATCH

“Mise en bouche”

Tartelette anchois, sauce choron  
Aubergine confite, féta, miel vanille  
Tronçon de carotte, crème montée cumin  
Bille de canard ras-el-hanout, pâte d'olive noir

Terrine Samaran

Saint-Jacques, confit d'agrumes, poireau beurre blanc  
Cannelloni moule-chorizo, polenta, jus de roche  
Nuggets maison, mayonnaise aux herbes, sauce poulette

Magret de Canard Samaran, crumble aux herbes, fregola au jus court

## MI-TEMPS

Tableau fromage-charcuterie  
Focaccia truite des Pyrénées et condiments

## APRÈS-MATCH

Fraisier

Fleur caramel-vanille, praline rose

Framboise

## AFTER CERCLE VIOLA

Rendez-vous sur la pelouse à partir de 23H40

## BOISSONS

Champagne Cattier & Bière Caporal

Vin blanc : AOP Condrieu, les Ravines, Rémi Niero, 2024  
Vin rosé : IGP Ile de Beauté, Isula, Domaine san Ghjuva, 2025

Vin local blanc : AOP Corbières, Blanc Demoiselle, 2025  
Vin local rouge : IGP Pays d'Oc, Pinot Noir, Cellier des Demoiselles, 2025

Eaux, softs & Café Officiel du TéFéCé - Delisso