



SALON SAINT SERVIN



AVANT-MATCH

“Mise en bouche”
Bille foie gras sarriette
Pointe d’asperge, jaune d’oeuf au foin, condiment estragon
Courgette confite, anis
Coussin royale petit pois, condimenthe

Terrine Foie gras mi-cuit

Raviole ricotta-épinard
Huître Gin-Tonic, huile verte
Aiguillette de canard, aubergine, sabayon curry

Truite vapeur, légume primeur, velour d’oseille

MI-TEMPS

Tableau fromage-charcuterie
Finger croque

APRÈS-MATCH

Brique rouge, crème anglaise fleur d’oranger, pistache

Princesse Charlotte

Ourson guimauve

BOISSONS

Champagne Cattier & Bière Caporal

Vin blanc : AOP Côtes de Provence, Cuvée Tentations, Château Cibonne, 2025

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