

Votre match AU CLUB 1986

AVANT-MATCH 18^H00

ACCUEILS

Planche de charcuterie et bâtonnets de légumes



PIÈCES FROIDES

Verrine de foie gras (mousse de foie gras sud-ouest, compotée de mangues, crumble)
L'éclair de nos rivières (Gravlax de truite, sur une crème à l'aneth et perle de citron)

ATELIER

Tataki de boeuf d'Aubrac aux senteurs de nos collines flambé au vieux marc

MI-TEMPS 19^H45

LE BOCAL

Wok asiatique au poulet (nouilles chinoises, poulet mariné, légumes croquants)

APRÈS-MATCH



PIÈCES CHAUDES

Burger du sud-ouest (effiloché de canard confit dans sa graisse, oignon caramélisé au vin de paille, éclats de noix torréfiées)
Végétal biquette (navette aux herbes, crémeux de lentilles du puy, butternut rôti, surmonté d'une chantilly au pélarдон)
Vol au vent (ris de veau sauté au vin blanc, mini quenelle de brochet et morilles)
Risotto japonais au st jacques (riz a sushi crémeux au lait de coco et mascarpone, croustillant émulsion de corail et st jacques poêlée)

ATELIER SUCRÉ

Autour de l'enfance, barbe à papa, bonbon, mini gaufre

PLATEAU DE FROMAGES



PIÈCES SUCRÉES

Mini chou à la crème de châtaigne parfumé à la fève tonka, copeau de chocolat
Cuillère framboise en texture, sur une crème montée au chocolat blanc
Tartelette sablé, crème d'amande, figues pochées au vin, éclats de noisette & Bonbons

LES VINS

Blanc : « Mas Neuf – L'Inédit Blanc Sec »
Rosé: « Domaine des Rocs – Sancto Lupo »,
« Devois des Agneaux d'Aumelas »
Rouge : « Domaine du Landeyran – AnarSchiste »,
« Devois des Agneaux d'Aumelas – L'Audacieuse »



VIGNOBLES JEANJEAN
LANGUEDOC PAR NATURE

FERMETURE DE L'ESPACE À 23^H00

MONTPELLIER - TOULON •
COUP D'ENVOI À 19^H00

