

Votre match EN CORBEILLE

MONTPELLIER - TOULON •
COUP D'ENVOI À 19H00

AVANT-MATCH 18^H00

ACCUEILS

Planche de charcuterie et bâtonnets de légumes

ATELIER SALÉ

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



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)

MI-TEMPS 19^H45

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 pélardon)

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)

APRÈS-MATCH

PLAT

Caille farcie aux raisins, jus de viande corsé sur un écrasé de panais et céleri rave aux noisettes, carotte glacée

ASSIETTE DE FROMAGES



DESSERT

Entremet figue verveine et chantilly.



LES VINS

Blanc : « Domaine de Fenouillet – Hautes Combes »

Rosé : « Domaine des Rocs – Sancto Lupo »

Rouge : « Domaine de Fenouillet – Mosaïque »



VIGNOBLES JEANJEAN
LANGUEDOC PAR NATURE

FERMETURE DE L'ESPACE À 23^H00