

Votre match EN CORBEILLE

AVANT-MATCH 15^H30

ACCUEILS

Planches de charcuterie, crème de feta et gressins à l'emmental

ATELIER SUCRÉ

Montage de mini gaufre sucrée :

- Chantilly à la pistache et citron confit
- Chantilly praliné et noisettes concassées
- Chantilly à la noix de coco et cubes de mangue



PIÈCES FROIDES

Financier au parmesan et aux tomates séchées, mousse au basilic

Wrap au gravlax de saumon maison, crème citronnée et ciboulette fraîche

Club mimosa truffé, fines lamelles de concombres croquants et mayonnaise à l'huile de truffe

MI-TEMPS 17^H20

PIÈCES CHAUDES

Bouchée feuilletée forestière à la truffe

Burger au poulet pané, comté et mayonnaise au paprika fumé

Mini cake au chorizo et poivrons « façon risotto »



APRÈS-MATCH

MENU TABLE

Plat

Bœuf bourguignon et écrasé de pommes de terre à l'ail confit et au thym

Fromages

Comté affiné 18 mois et pélardon, confit d'oignons et mâche

Dessert

Tiramisu



LES VINS

Blanc : « Devois des Agneaux d'Aumelas - L'Audacieuse »

Rosé : « Domaine des Rocs – AOP Pic Saint-Loup »

Rouge : « Domaine du Landeyran - AnarSchiste »



VIGNOBLES JEANJEAN
LANGUEDOC PAR NATURE

FERMETURE DE L'ESPACE À 20^H30