

MENU

Votre match en
CORBEILLE

COUP D'ENVOI 19^H00
MONTPELLIER ^{V2} PAU

18^H00

AVANT-MATCH

Accueils

Assiette de charcuteries, houmous maison, légumes croquants et tortillas

Atelier salé

Montage de mini cornets salés, crèmes et toppings au choix

Les pièces froides

- Gougère à l'Ossau Iraty
- Sablé citronné au sésame noir, crème aux oeufs de poisson et aneth fraîche
- Bun's bretzel à la crème de patate douce et bacon grillé, jeune pousse d'épinard

19^H45

MI-TEMPS

Les pièces chaudes

- Burger au boeuf, crème moutardée et oignons confits
- Mini croûte de bouchée forestière
- Bao bun aux crevettes sautées à l'ail et au gingembre, pickles de légumes, mayonnaise au srirasha et coriandre

20^H45

APRÈS-MATCH

Plat

Parmentier de canard confit, écrasé de pommes de terre façon Crécy, ail confit et jus corsé au porto

Assiette de fromage

Ossau Iraty, confiture de cerise noire, mâche et pain aux noix

Dessert

Tartelette amandine aux myrtilles
(Crème d'amande maison, confit et ganache montée à la myrtille, mousse vanillée et fruits frais)

LES VINS

Blanc : « Mas Neuf - L'Inédit Blanc Sec - IGP Pays d'Oc - Bio - 2025 »

Rosé : « Mas Neuf - L'Inédit - IGP Pays d'Oc - Bio - 2025 »

Rouge : « Mas de Lunès - L'Emblématique 1936 - AOP Languedoc - Grés de Montpellier - Bio - 2023 »



VIGNOBLES JEANJEAN

LANGUEDOC PAR NATURE

FERMETURE DE L'ESPACE À 23^H00