

MENU

Votre match en
CORBEILLE

COUP D'ENVOI 16^H35
MONTPELLIER V.S. CASTRES

15^H30

AVANT-MATCH

Accueils

Crème de ricotta au basilic, légumes croquants & croûtons
Pâté de campagne & jambon de Serrano Gran Reserva

Atelier sucré

Bar à mini pancakes et toppings au choix

Les pièces froides

Tartelette aux oignons confits et mousse de chèvre infusée au thym
Crêpe salée au saumon, fromage frais citronné et aneth fraîche

17^H10

MI-TEMPS

Les pièces chaudes

Burger au poulet, cheddar, coleslaw et sauce barbecue maison
Noix de Saint-Jacques à la Bretonne
Panier de pommes de terre à la crème de champignons et jambon truffé

18^H15

APRÈS-MATCH

Plat

Sauté de veau Marengo aux champignons et oignons grelots, écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive & carottes glacées

Assiette de fromage

Brie de Maux & chutney d'oignons, mesclun

Dessert

Tartelette au chocolat, ganache montée au popcorn & poires caramélisées

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 20^H30