MENU JOURNEE REGIONALE LANGUEDOC-ROUSSILLON

MARDI 30 SEPTEMBRE 2025

SAINT-CLEMENT-DE-RIVIERE

LES ENTREES :

Cassolette lutée de volaille poireaux et champignons bruns,

ou

Tartelette fine aux oignons doux des cévennes en trois façons, pesto au basilic frais et graines de courges,

ou

Entrée dégustation (3 mini entrées savoureuses) Cassolette, tartelette, capucino de butternet, espuma au Vieux rodez.

LES PLATS :

Pêche de Méditerranée (selon arrivage au port de Sète), rizotto vert au vieux rodez et oignons frits,

ou

Oeuf Bio de l'Hortus mollet, pollenta crémeuse et champignons,

ou

Pavé de cochon confit, légumes fondants et jus de cochon.

LES DESSERTS :

Tarte tatin, glace yaourt,

ou

Fondant au chocolat à la fève de Tonka, crumble châtaigne et glace verveine.