

Réservation :
Eric HANDTSCHOEWERCKER
Directeur d' Exploitation Stade de France
06 66 23 16 19 - eric.Handtschoewercker@lenotre.fr



Forfait Entrée Plat Dessert

Base de 1 personnes :

Les entrées :

Bar mariné façon gravlax à l'aneth, pomsotto à la crème citronnée
Foie gras aux épices douces, coing et brioche feuilletée
Velouté de potiron, gourmandises de châtaigne en papillote

Les plats :

Cabillaud, crème de riz, velouté esprit d'une blanquette de légumes
Risotto au crémeux de carottes, agrumes et girolles
Paleron de bœuf confit, légumes du pot-au-feu

Les desserts :

Pomme confite et croustillant dans l'esprit d'un pastis gascon
Addiction « Vanille »
Le trompe l'œil de poire chocolatée
Café Gourmand

Les eaux :

1 bouteille pour deux personnes (plate ou gazeuse)
1 café ou thè offert

Menu : 55,00€ TTC

