

Le Menu Déjeuner



Les Pièces apéritives

Mini pâté en croûte à la pintade
Sablé au piment d'Espelette & légumes façon caponata
Mini roulé pain brioché au comté

L'Entrée

Le foie gras de canard, volaille et l'haricot vert

Le Plat

Le cabillaud sauce Noilly, riz vénéré et légumes de saison

ou

Quasi de veau rôti parfumé d'un jus esprit Osso bucco, graines de soja

Le Fromage à Partager

Plateau de fromages affinés, servis avec notre Pain Méteil au seigle

Le Dessert

Croustillant craquant orange vanille

Vin blanc : AOC Menetou Salon 2022 – Domaine Franck Millet
« Un sauvignon de Loire exprimant une très belle minéralité et de belles notes d'agrumes. »

Vin rouge : AOC Pessac Léognan 2016 - Abeille de Fieuzal
« Le charme Bordelais avec un vin complexe, élégant, aux très belles notes de fruits rouges mûrs et au tanin de velours... »

Sélectionnés & fournis par le Consortium Stade de France : Champagne, vins, whisky, bières, fromage et café
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

*Les viandes que nous servons sont d'origine française, irlandaise ou allemande pour le bœuf et d'origine française, hollandaise ou allemande pour le veau. Information obligatoire sur l'origine des viandes bovines - Décret n°2002-1465 du 17.12.2002