

*« Donner des couleurs à la tradition, avec en priorité le respect du goût »,
Guy Krenzer, Chef Exécutif et Directeur de la Création Lenôtre.*

*« Combining tradition with a vibrant contemporary approach,
with taste being the prime consideration »
Guy Krenzer, Executive Chef and Creative Director for Lenôtre*

Qualité des matières premières, gourmandise, innovation, couleurs ou saisonnalité,
le plaisir n'est jamais le fruit du hasard...

Tout au long de l'année, les Chefs Lenôtre imaginent une carte respectueuse des produits
de saison où foisonnent les saveurs avec des recettes salées inspirées
de la terre et de la mer, et des desserts incontournables, à déguster sans modération.
Fraîcheur, créativité et équilibre se conjuguent pour combler les palais les plus fins.

Tout se conçoit et se réalise avec passion et élégance.

Everything is designed and carried out with passion and elegance

RESTAURANT PANORAMIQUE Le {Club} LENÔTRE

L'instant précieux

Le Panoramique Lenôtre vous accueille pour des moments de haute gourmandise autour de plats contemporains et de recettes inventives... Les desserts sont naturellement à l'honneur avec mille et une tentations sucrées à déguster.

Réservation au restaurant - Tél : 01 55 93 04 40

Des réceptions au cœur du Stade de France®

Le temps d'un match de football, d'un meeting, d'un concert ou même pour organiser des séminaires, réunions ou journées presse, le Stade de France® vous accueille dans ses espaces privatisables et entièrement équipés.

Qu'il s'agisse des salons de réception ou bien des loges VIP, Lenôtre met à votre disposition son savoir-faire pour recevoir vos convives dans une ambiance unique au cœur d'un lieu emblématique.

Loges & Salons de réception
Tél : 01 55 93 07 75 – ee@stade france.com

RESTAURANT LE CLUB



La Carte

Les Entrées

Salade de Poulet Courgette et déclinaison de tomates	12.00 €
Tartelette feuilletée à la Tomate Basilic & sa Buratta	12.00 €
Œuf parfait à notre façon, Saumon, radis pickles et artichaut	14.00 €

Les Plats

Cabillaud, ravioles au fromage, *Minestrone* tomatée de légumes 22.00 €

Agneau confit de sept heures, jus réduit et fougasse 22.00 €

Filet de rumsteak & pommes Pont-Neuf 24.00 €

Le Fromage et les Desserts

Comté, condiment cerise & salade mesclun, croustille de pain	10.00 €
Fontainebleau aux fruits de saison	12.00 €
Croustillant chocolat & caramel fondant au sel de Guérande	12.00 €
Millefeuille XXL à la vanille de Madagascar	14.00 €
Café ou thé gourmand	10.00 €

Hors vins ou eaux minérales, Prix nets – service compris.

Le bœuf que nous servons est d'origine France, Irlande, Allemagne, Belgique, Italie (bresaola), Espagne (cécina), pour le veau d'origine France, Pays Bas, Allemagne, Belgique, pour l'agneau d'origine France, Royaume Uni, pour le porc d'origine France, pour la volaille d'origine France, Belgique (conformément au décret n° 2002-1465 du 17 décembre 2002 relatif à l'étiquetage des viandes bovines, porcines, ovines et de volailles.

L'information des allergènes à déclaration obligatoire présents dans nos produits est disponible sur la console d'accueil (Règlement UE N°1169/2011 relatif à l'information du consommateur) L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, sachez apprécier avec modération.