

Menu

Dîner

Jeudi 04 Décembre 2025

Œuf mollet et fine purée de topinambour,
finger de focaccia au canard fumé.

Daurade poêlée, céleri fondant grillé,
broccolini et sa vinaigrette passion.

Le chocolat, bretzel et caramel.

Mousse de Bretzel, insert caramel salé,
pâte sucrée au chocolat
et tuile craquante au chocolat

Les personnes nous ayant informés d'une particularité alimentaire,
sont invitées à se manifester auprès du maître d'hôtel.

CAMPUS
LOUVECIENNES
by BNP PARIBAS

Menu

Dinner

Soft-boiled egg
and fine Jerusalem artichoke purée,
smoked duck focaccia finger food.

Panfried sea bream,
grilled tender celery, broccolini
and passion fruit vinaigrette.

Chocolate, pretzel, and caramel.
Pretzel mousse, salted caramel insert,
sweet chocolate pastry
and crunchy chocolate tuile.

CAMPUS
LOUVECIENNES
by BNP PARIBAS