

# Menu

Dîner

Mardi 09 Décembre 2025

Terrine de foie gras et son gel d'orange  
au piment d'Espelette,  
tuiles croquantes et noisettes.

Saint Jacques snackées, potimarron rôti,  
compotée de coings et marrons,  
sauce au vin blanc safranée.

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

Foie gras terrine  
with Espelette pepper orange gel,  
crispy tuiles and hazelnuts.

Seared scallops, roasted pumpkin,  
quince and chestnut compote,  
saffron white wine sauce.

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

CAMPUS  
LOUVECIENNES  
by BNP PARIBAS