



HOTEL VERNET  
\*\*\*\*\*

PARIS - CHAMPS-ÉLYSÉES

BY B SIGNATURE  
Hotels & Resorts

*Réceptions - Conférences - Séminaires*  
**RECEPTIONS - CONFERENCES - SEMINARS**

*Découvrez notre menu séminaire, imaginé par le Chef Richard Robe*  
*Discover our seminar menu, created by Chef Richard Robe*



**HOTEL VERNET**

25 rue Vernet, 75008 Paris - France  
[www.hotelvernet-paris.com](http://www.hotelvernet-paris.com) | [www.bsignaturehotels.com](http://www.bsignaturehotels.com)

# Menu tradition - 70€

## Entrées - Starters

---

### VELOUTÉ DE PETITS POIS GLACÉS

À la menthe

*Iced peas cream soup with mint*

### CROUSTILLE DE GAMBAS

Au basilic

*Prawn crisps with basil*

## Plats - Main Courses

---

### DAURADE ROYALE RÔTIE

Fenouil confit au citron, courgettes, céleri et tomates confites

*Roasted sea bream, fennel confit with lemon, zucchini, celery and tomato confit*

### NAVARIN D'AGNEAU PRINTANIER

Carottes, petits pois et oignons nouveaux

*Spring lamb stew, carrots, peas and spring onions*

## Desserts

---

### PANNA COTTA AUX FRUITS DE SAISON

*Panna cotta with seasonal fruits*

### COULANT AU CHOCOLAT

Glace vanille

*Chocolate coulant with vanilla ice cream*

*\*Forfait hors boissons*

*\*Package excluding drinks*

# Menu gourmet - 90€

## Entrées - Starters

---

### MILLE-FEUILLE

De foie gras et volaille, confiture d'échalotes  
*Foie gras and poultry mille feuilles, shallot jam*

### RISOTTO CARNAROLI

Parmesan et jus de volaille  
*Risotto Carnaroli, parmesan and poultry juice*

## Plats - Main Courses

---

### MAIGRE RÔTI

En écaïlle de pommes de terre  
*Roasted maigre in potato flakes*

### SUPRÊME DE VOLAILLE

Avec crémeux de brocolis  
*Chicken supreme with creamy broccoli*

## Desserts

---

### SOUFFLÉ PISTACHE

Pistachio soufflé

### CROUSTILLANT CHOCOLAT

Chocolate crisp

*\*Forfait hors boissons*

*\*Package excluding drinks*

# Menu Prestige - 110€

## Entrées - Starters

---

### **PRESSÉ DE FOIE GRAS**

Et thon mariné au sel de soja

*Pressed foie gras and tuna marinated in soy salt*

### **BARIGOULE D'ARTICHAUTS**

Langoustines rôties

*Artichoke Barigoule and roasted langoustines*

## Plats - Main Courses

---

### **FILET DE BŒUF**

Pommes fondantes, sucres vinaigrette moelles

*Beef fillet, melt-in-the-mouth potatoes, marrowy vinaigrette sucres*

### **CABILLAUD RÔTI**

Réduction de volaille jaune

*Roasted cod with yellow poultry reduction*

## Desserts

---

### **PARIS VERNET**

### **OREILLE DE MANGUE**

Au poivre de Sishuan et fruits de la passion

*Mango slice with Sishuan pepper and passion fruit*

*\*Forfait hors boissons*

*\*Package excluding drinks*