MENU RESTAURANT Carte du soir

Entrée

Le tourin à l'ail du Gers croissant et tartines

ou

fraicheur de chair de tourteau, mangue, espuma basilic

ou

langoustines saveurs gingembre, crème glacée de petits pois



Suprême de pintade mariné au citron vert, ratatouille de légumes de saison

ou

coeur d'aloyau normand, sauce au poivre vert, paillasson lyonnais de pomme de terre

filets de daurade royale, risotto crémeux aux cèpes, sauce citronnelle gingembre

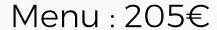
Dessert

coulant au chocolat noir intense, coulis de fruits rouges

OL

mille feuille caramélisé à la crème légère de vanille bourbon

fraisier, crème mascarpone à la pistache



lentrée + l plat + l dessert.









Horaire du service du soir : 19h00 - 23h00 // tous les jours. Réservation : +33 1 23 45 67 89 // $\underline{www.parimis-hotel.eu}$