

Entrée

Velouté glacé de tomate, tourteau

OU

Bonite mi-cuite, jeunes poireaux grillés et sésame torréfié

ou

Foie gras de canard confit, pêche et amandes fraîches



Tronçon de barbue au four, courgette violon et criste marine

Faux-filet de boeuf au sautoir, pommes Anna

ou

Côte de cochon en cocotte, girolles et jus à la sariette

Dessert

Soufflé à l'abricot, glace verveine

ou

Millefeuille framboises-hibiscus

OL

L'écrou croustillant au chocolat de notre Manufacture à Paris







Menu: 105€

l entrée + l plat + l dessert.



Horaire du service du midi : 11h30 - 14h00 // tous les jours. Réservation : +33 1 23 45 67 89 // www.parimis-hotel.eu