

Restaurant - Hôtel PARIMIS

Carte Dégustation

Entrées

Saint Jacques « Terre et Mer » au lard fumé, crème montée à la ciboulette

Terrine de foie gras de canard, pain de campagne taosté

Assiette de saumon fumé et blinis tièdes

Feuilleté de champignons des bois, magret fumé et pépites de foie gras

Plats

Dos de cabillaud à l'andouille de Guéméné, écrasée de pomme de terre jus de
viande corsé

Filet de dorade royale, tombée d'endives, beurre d'orange

Gigot de sept heures et pommes cocottes

Casse croûte de bœuf en deux cuisson glace de vin rouge "terres grillées"

Dessert

Ardoise de fromages affinés

(Menu à 124 euros hors boissons)