

## **Menu Brasserie du Parimis**

### Les entrées «terre et mer»

- 32 € Foie gras de canard de Lanvaux poêlé, poire tapée et glace moutarde à l'ancienne.
- 32 € Langoustines rôties, coquillages, consommé de cucurbitacées légèrement épicé.
- 29 € Saint-Jacques en deux façons, croustillante et grillée, mousseline de navet, sauce persil 29.
- 32 € Tartare de bœuf au couteau, huîtres et caviar Français , œuf toqué, émulsion d'algues

### Les huîtres

- 27 € Huîtres creuses N° 2 de la ria de Pénérif élevées par Philippe Le Fond (12 pièces)
- 27 € Huîtres plates du Bélon Ostréa Edulis triple zéro (6 pièces)
- 39 € Grande assiette panachée 6 plates de Bélon et 6 creuses de Pénérif

### Le homard en festival

- 40 € Homard de nos côtes émincé a cru, légumes croquants et sorbet à la spiruline (entrée)
- 78 € Homard de casier au beurre de baratte, sauce corallée et tagliatelles (recette tradition)
- 78 € Homard bleu laqué à la gelée d'Espelette, légumes d'automne