

Menu Restaurant du Parimis

Choisissez une entrée et un plat, ou un plat et un dessert parmi les *

Hors d'oeuvre

- 38 € Huîtres Marennes et foie gras pochés, bouillon de canard à la betterave.
- 42 € Carpaccio de noix de coquilles Saint-Jacques, mariné à l'huile d'olive, citron vert et fruit de la passion.
- 37 € * Betteraves marinées au vieux balsamique, mûres et noix torréfiées, Burrata fumée.
- 35 € Pâté en croûte de canard et légumes au vinaigre.
Nommé Champion du monde 2011 de pâté en croûte.
- 42 € Cuisses de grenouilles poêlées et oignon frit, coulis de persil au beurre de sarrasin.
- 29 € Salade de petit maraîcher, copeaux de vieux parmesan, vinaigrette de truffes noires.
- 45 € Fines tranches de paleta ibérique « Bellota », tartine de tomates confites.
- 36 € OEufs "King Crab", mayo au gingembre citron
- 43 € Soupe d'artichaut, escalope de foie gras poêlée, émulsion à la truffe noire

Carte élaborée par notre chef Jean-Charles Mikel, sous la supervision d'Éric Frebedou, Chef des Cuisines du Parimis

Nous tenons à votre disposition une carte de plats pour un régime sans gluten ou végétarien