**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 huitres

**27 €** Huîtres creuses N° 2 de la ria de Pénerf 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 Pénerf

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 coraillée et tagliatelles (recette tradition)

**78 €** Homard bleu laqué à la gelée d’Espelette, légumes d’automne