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*