

# PARIMIS

hôtel & spa  
PARIS

**En 5 services selon l'inspiration du Chef**

**110 € ou 155 € avec 3 vins**

*sans viande et poisson 75 €*

**En 7 services selon l'inspiration du Chef**

**135 € ou 190 € avec 4 vins**

*sans viande et poisson 95 €*

**5 dishes organised by the Chef**

**110 € or 155 € with 3 wines**

*without meat & fish 75 €*

**7 dishes organised by the Chef**

**135 € or 190 € with 4 wines**

*without meat & fish 95 €*

<b>Couteau</b> – Bouillon d'ail rose <i>Ouvert au naturel, aster maritime &amp; gnocchi</i>	39 €	<b>Razor clams</b> – Pink garlic broth <i>Steamed, sea aster &amp; gnocchi</i>	39 €
<b>Tourteau de Loctudy</b> – Mousse yuzu <i>Chair relevée à la Savora, avocat</i>	43 €	<b>Loctudy crab</b> – Yuzu mousse <i>Sweet mustard, avocado</i>	43 €
<b>Homard bleu</b> – Consommé tremblotant de carapaces <i>Rafraîchi d'une vinaigrette parfumée, herbes &amp; légumes de printemps</i>	49 €	<b>Blue lobster</b> – Consommé <i>Vinaigrette dressing, spring herbs &amp; vegetables</i>	49 €
<b>Tomate Marmande</b> – Crème soufflé de pain grillé <i>Arrosée d'aigrette de cidre, pulpe &amp; anchois fumé</i>	35 €	<b>"Marmande" tomato</b> – Cream, bread soufflé <i>Cider dressing, tomato &amp; smoked anchovy</i>	38 €
<b>Lotte de petite pêche</b> – Suc des arêtes <i>Cloutée au lomo, fèves cuisinées à la sarriette</i>	45 €	<b>Monkfish</b> – Jus <i>Lomo ham, broad beans &amp; savory</i>	45 €
<b>Grosse daurade royale</b> – Fumet lié à la pulpe de tamarin <i>Morceau épais nacré, plusieurs variétés de carottes</i>	48 €	<b>Royal sea bream</b> – Tamarin jus <i>Tender fillet, mixed variety of carrots</i>	48 €
<b>Ris de veau</b> - Jus aux herbes <i>Crousti-moelleux, petites girolles</i>	51 €	<b>Veal sweetbread</b> – Herb broth <i>Pan-fried, girolle mushrooms</i>	51 €
<b>Cabri</b> – Jus au citron confit <i>Légèrement fumé puis rôti, courgette</i>	54 €	<b>Goat</b> – Preserved lemon jus <i>Lightly smoked &amp; roasted, courgette</i>	54 €
<b>Agnelet du Pays d'Oc</b> – Jus légèrement pimenté <i>Selle dorée au sautoir, tartelette d'abats &amp; poivrons</i>	56 €	<b>Lamb</b> – Pepper jus <i>Roasted saddle, giblet tart &amp; red pepper</i>	56 €
<b>Fêta traditionnelle de l'île de Limnos</b> – Huile d'olive vierge extra <i>Pastèque et thym</i>	19 €	<b>Traditional fêta cheese from Limnos Island</b> – Olive oil <i>Watermelon &amp; thyme</i>	19 €
<b>Abricot Bergeron</b> – Infusion de romarin <i>Confit, biscuit financier aux graines de courges</i>	21 €	<b>Bergeron apricot</b> – Rosemary infused <i>Preserved, pumpkin seed biscuit</i>	21 €
<b>Rhubarbe</b> – Sirop de sureau <i>Pochée, framboise Tulameen</i>	21 €	<b>Rhubarb</b> – Elderberry syrup <i>Poached, "Tulameen" raspberries</i>	21 €
<b>Myrtilles bio des Vosges</b> - Parfum de verveine <i>Comme une pavlova</i>	21 €	<b>Blueberry</b> – Verbena <i>Pavlova</i>	21 €
<b>Chocolat Nyangbo</b> – Pistache Phénicienne <i>Tuile cigarette fourée, mousse onctueuse</i>	21 €	<b>Nyangbo chocolate</b> – Phoenician pistachio nut <i>In a crispy biscuit, mousse</i>	21 €
<b>Le grand dessert de Joana</b> <i>Les quatre desserts en portion dégustation</i>	26 €	<b>Joana's special selection of desserts</b> <i>Tasting dish of four desserts</i>	26 €

*Chef de Cuisine : Julien Montbabut*

*Head Chef: Julien Montbabut*

*Prix T.T.C service compris, les règlements par chèque ne sont pas acceptés.  
Toutes nos viandes sont d'origine France, Pays Bas et Argentine.*

*Prices include tax and service, cheques are not accepted.  
Our meat comes from France, The Netherlands and Argentina.*