

PARIMIS

hôtel & spa
PARIS

Entrées

- Foie gras de canard confit au muscat, toasts tièdes.
Vous pouvez l'accompagner d'un verre de Tariquet 4€.* 19€
- Thon albacore juste saisi et servi froid, mousseline de
choux fleur à l'huile de sésame, sauce vierge.* 17€
- Fleurs de courgette de la ferme Cupif farcies d'une
mousse de rascasse safranée.* 20€
- Une tranche d'aubergine confite, tomates de la ferme
Cupif, fromage frais.* 15 €
- Une terrine : pintade label rouge rôtie, basilic et
olives noires.* 15€

PARIMIS

hôtel & spa
PARIS

Thon albacore juste saisi et servi froid, mousseline de choux fleur à l'huile de sésame, sauce vierge.

Ou

Une tranche d'aubergine confite, tomates de la ferme Cupif, fromage frais.

Ou

Une terrine : pintade label rouge rôtie, basilic et olives noires.

Pavé de merlu cuit sur la peau, purée de courgettes citronnée, bouillon coco-citronnelle.

Ou

Risotto crémeux au parmesan et champignons, coulis d'herbes.

Ou

Paleron de bœuf cuisiné en cannelloni, jus corsé.

Pêche pochée à la verveine, crème légère, sablé.

Ou

Pavlova aux fruits d'été.

Ou

Une marquise glacée au chocolat, fruits rouges.

36,50€



Desserts

Une marquise glacée au chocolat, fruits rouges. 7€

Un mi-cuit au chocolat noir, sorbet mangue. 8€

Baba au rhum, crème fouettée et fruits de saison. 9€

Assiette de fromages de chèvre du Fayet et bouquet de mesclun à l'huile d'olive. 8€

Pêche pochée à la verveine, crème légère, sablé. 7€

Une pavlova aux fruits d'été. 7€

Nos prix sont nets, taxes et services compris.