

# PARIMIS

hôtel & spa  
PARIS

## Aujourd'hui Menu «Brasserie»

35€  
Plat

45 €  
Entrée & Plat  
ou  
Plat & Dessert

55 €  
Entrée, Plat & Dessert

### Amuse-bouche

**Coquillages** – Pâte de raifort  
*Ouverts à la marinère, délicate gelée de concombre*

Ou

**Rouget** – Jus aux foies  
*Vivement poêlé, courgette et olive gordal*

\*\*\*\*\*

**Saint-Pierre de petit bateau** – Jus anisé  
*Contisé au citron, fenouil & pomme de mer*

Ou

**Canette des marais Vendéen** – Jus au Porto  
*Filet cuit sur la peau, betterave & figue*

\*\*\*\*\*

**Fêta traditionnelle de l'île de Limnos** – Huile d'olive vierge extra  
*Pastèque et thym, pain aux noix grillé*

Ou

**Caramel & gingembre** – Crème fraîche au poivre long  
*Biscuit au gianduja, tuile cassante*

Prix TTC service compris

## Today's Lunch Menu

35€  
Main course

45€  
Starter & Main  
or  
Main & Dessert

55€  
Starter, Main & Dessert

### Amuse-bouche

**Shellfish** – Creamed horseradish  
*"Marinière", cucumber jelly*

Or

**Red mullet** – Liver jus  
*Pan-fried, aubergine & gordal olive*

\*\*\*\*\*

**John Dory** – Star anise jus  
*Stuffed with lemon, fennel & potatoes*

Or

**"Vendéen" duck** – Port wine jus  
*Roasted, beetroot & fig*

\*\*\*\*\*

**Traditional fêta cheese from Limnos Island** – Olive oil  
*Watermelon & thyme, grilled nut bread*

Or

**Caramel & ginger** – black pepper cream  
*"Gianduja" biscuit, crispy cake*

Net prices, service included