

Le chef Bruno Lesbats vous propose
ses suggestions gourmandes
du 4 au 18 mai 2018

Asperges blanches Belges, catégorie AA, préparées à la Flamande	18 €
Salade d'asperges vertes Œufs de cailles et pancetta	14 €
Asperges blanches Sauce au parmesan et jambon Serrano	18 €
.....	
Foie de veau A la vénitienne, purée de céleri-rave	22 €
Entrecôte de bœuf origine Uruguay (300 g) poêlée à la fleur de sel, frites, sauce au choix	29 €
Sole Belle-Meunière (350g) cuite sur l'arrête Frites ou purée (mise en filets à la demande)	31 €
Filets de dorade grise Aux câpres et tomates cerises, risotto de blé	24 €
.....	
Île flottante maison , amandes effilées	7 €
Fraises nature, sucre ou chantilly	7 € ou 8 €
Fraise Melba Glace vanille, glace fraise, fraises fraîches, chantilly maison, coulis	8 €

Nos plats du jour – 12 €

Lundi 7 mai

Spaghettis aux boulettes de bœuf
Légèrement tomatés

Mardi 8 mai

Brochette de poulet mariné snacké
Riz aux petits pois

Mercredi 9 mai

Wok de canard sauce hoisin
Crêpes chinoise

Jeudi 10 mai

Ascension - Férié

Vendredi 11 mai

Salade tiède de thon
Pommes de terre et haricots verts

Lundi 14 mai

Escalope à la parmigiana,
Tagliatelles à l'huile d'olive

Mardi 15 mai

Rôti de bœuf
Aux champignons, pomme purée

Mercredi 16 mai

Sauté de veau au curry et légumes
Pommes grenailles

Jeudi 17 mai

Epaule d'agneau à la Basquaise
Pommes sautées

Vendredi 18 mai

Gratin de blettes au saumon Ecosais
Et tomme de Savoie

Nos plats du jour sont susceptibles d'être modifiés en fonction de la météo et des arrivages. Merci.

Notre sélection de grands crus au verre

Dans un souci de vous offrir toujours plus de qualité, Le Parvis s'est doté du système enomatic TM, une technologie brevetée qui permet d'ouvrir un vin d'élite et de le conserver par l'azote. Ce système protège la qualité du vin, prévient l'altération par l'oxygène et assure l'intégrité organoleptique du vin (goût, arôme, texture et couleur). Vous pouvez donc désormais déguster un verre de grand cru sans devoir commander une bouteille...

En blanc

Verre/Bouteille

Muscat de Rivesaltes – Marie Delmas, 2015

Vin doux naturel aux arômes d'agrumes, de fruits et de fleurs blanches. Très bel équilibre en bouche entre le fruité, le sucre et l'alcool. Idéal à l'apéritif, sur du foie gras, ou desserts.

8,00 €

36,00 €

Loire – Menetou-Salon, La Tour Saint Martin, Domaine Minchin, 2017

D'une belle couleur or vert, limpide. Il développe un nez complexe, fruité avec des arômes d'agrumes. La bouche est fraîche avec de généreuses notes de pamplemousse et de craie, minérale. Bonne persistance.

6,80 €

34,00 €

Bourgogne – Viré Clessé, Mlle Agathe, Domaine des Gandines, 2014

Ce vin doté d'une robe brillante et dorée, dévoile un nez fin, marqué par des arômes floraux, d'abricots et de miel. La bouche est douce et veloutée, on retrouve des notes florales et de fruits mûrs, avec des arômes de noisette et d'amande douce ; l'acidité remarquable de ce vin lui confère une très belle longueur.

Chardonnay 100%

8,00 €

40,00 €

Sud-Ouest – IGP Côtes de Gascogne, Domaine Duffour, 2016

Le nez explose sur une intensité remarquable d'arômes de fruits exotiques et d'agrumes tandis que la bouche bénéficie d'une attaque fraîche et vive, pour conclure sur une longueur aromatique des plus intenses. 80% Colombard, 20% Gros-Manseng

5,30 €

26,50 €

En rosé

Verre/Bouteille

Provence – AOP Côtes de Provence, M de Minuty Rosé, 2016

Un superbe vin de plaisir : l'harmonie aromatique du grenache et du Cinsault lui confère des notes de pêche et d'orange confite. Sa bouche affiche fraîcheur et rondeur jusqu'au finale.

5,60 €

28,00 €

En rouge

Verre/Bouteille

Bordeaux – Graves, Château Brondelle, Grand Vin de Bordeaux, 2012

Grand classique de l'appellation avec sa pointe minérale en finale et un joli fruit gourmand. Équilibré, il laisse une bouche nette. Ce vin fruité et structuré, issu des cépages Merlot et Cabernet Sauvignon, accompagnera idéalement viandes et fromages.

6,60 €

33,00 €

Bourgogne – Pinot Noir Réserve, Domaine Nuiton-Beunoy, 2015

Belle couleur pourpre profonde. Le bouquet s'ouvre sur une première note de fruits très mûrs : la quintessence du Pinot Noir. On poursuit par des arômes grillés élégants. En bouche il est suave et rond avec de très fins tanins soyeux et une belle maturité.

6,60 €

33,00 €

Italie – Montepulciano Abruzzo, Cadetto, Podere Castorani, 2014

Au nez, d'intenses arômes de fruits rouges, avec de légères notes épicées. A la dégustation : un vin bien structuré et tannique, avec des notes épicées et fruitées et une bonne longueur en fin de bouche.

6,00 €

30,00 €

Rhône – Crozes-Hermitage, Cuvée Espiègle, Christelle Betton, 2015

Sélection parcellaire des plus jeunes vignes du domaine, élevé en fûts de 4 à 6 ans durant 10 à 12 mois. Un vin d'une grande finesse. On distingue des notes de violette et de fruits rouges avec beaucoup de volume. 100% Syrah

7,20 €

36,00 €