

Le chef Bruno Lesbats vous propose ses Suggestions gourmandes du 24 août au 7 septembre 2018

Rillettes de canard « maison », confit de pruneaux	12 €
Sablé de parmesan au rouget et gaspacho de tomates vertes	14 €
o o o o o	
La casserole de moules de Zélande « Jumbo », 1 kg, frites	
Diverses préparations :	
Marinière	28 €
Vin blanc	29 €
Crème d'ail	29 €
Crème safranée	30 €
Fenouil et Pastis	30 €
Roquefort, lardons	30 €
Filet de merlu koskera	26 €
(Recette typique du Pays Basque aux palourdes)	
Sole Belle-Meunière (350g) cuite sur l'arrête	31 €
Frites ou purée (mise en filets à la demande)	
Linguine "alla vongole"	17 €
(Pâtes aux palourdes, basilic frais et ail)	
Salade Landaise	20 €
Foie gras de canard, magret fumé, gésiers confits, mesclun, haricots, tomates	
Araignée de bœuf (morceau rare), sauce aux échalotes, frites	18 €
Entrecôte de bœuf origine Uruguay (300 g)	29 €
Poêlée à la fleur de sel, frites, sauce au choix	
o o o o o	
Tarte fine amandine aux figues crues	8 €
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 €

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

Lundi 27 août

Burger de veau

Guacamole et tomate, frites

Mardi 28 août

Magret de canard

Tagliatelles aux champignons

Mercredi 29 août

Côtelettes de porcelet saumuré

Haricots noirs, mais et tomate

Jeudi 30 août

Lapin à la moutarde à l'ancienne

Pommes croquettes

Vendredi 31 août

Filet de merlan en feuille de nori

Vermicelles sautés aux légumes

Lundi 3 septembre

Boulettes de volaille et ricotta

Penne all amatriciana

Mardi 4 septembre

Poulet à l'italienne

Pommes de terre braisées

Mercredi 5 septembre

Parmentier d'agneau confit

Purée aux petits pois

Jeudi 6 septembre

Joues de bœuf confites aux échalotes

Pommes rissolées

Vendredi 7 septembre

Calamars à la provençale

Purée ailée

Bonne rentrée à tous !

Le restaurant sera exceptionnellement fermé le jeudi 30 août au soir à l'occasion de la fête du personnel.

Notre sélection de grands crus au verre préservé en Enomatic

Dans un souci de vous offrir toujours plus de qualité, Le Parvis s'est doté du système enomatic TM, une technologie patentée 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

Bourgogne – Chablis, Domaine Guillaume Vriгнаud, 2015	7,00 €
Jaune pâle avec des teintes vertes. Des arômes de citron mélangés avec des notes de fleurs blanches. Une touche de nervosité qui met en avant un caractère fruité et équilibré. Chardonnay 100%.	35,00 €
Italie – Trebbiano d'Abruzzo DOC Cadetto, Podere Castorani, 2015	6,00 €
Produit au départ du cépage Trebbiano, ou Ugni Blanc en Français, ce vin à la robe jaune paille développe des arômes de fleurs blanches, de fruits exotiques et d'épices. Idéal sur des poissons, fruits de mer et crustacés.	26,00 €
Muscat de Rivesaltes – Marie Delmas, 2015	8,00 €
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.	36,00 €
Loire – Pouilly-Fumé, « Le Tronsec », Joseph Mellot, 2017	7,00 €
Sa robe or pâle présente quelques reflets brillants et son nez est dominé par des notes minérales de silex. Ce vin exprime des notes d'agrumes, d'ananas et de fleurs de sureau. Sauvignon Blanc 100%.	35,00 €

En rosé

AOP Côtes de Provence, Caprice de Clémentine, Les Valentines, 2017	6,15 €
Belle robe saumonée cristalline avec des reflets mauves, lumineuse, brillante et limpide. Nez frais, et expressif, délicat, petits fruits rouges, épices. Attaque en bouche franche et gracieuse, soyeuse, finale sur le fruit rouge. Cinsaut 50%, grenache 50%	31,00 €

En rouge

Verre/Bouteille

Bordeaux – Montagne Saint-Emilion, Les Piliers de Maison-Blanche, 2010	7,00 €
Vin issu de raisins de l'Agriculture Biologique, fermentation naturelle (ni collé, ni filtré, ni stérilisé, ni pasteurisé) et élevage traditionnel de 15 mois en fûts de chêne.	34,00 €
Côte Roannaise, Eclats de Granite, Dom. Robert Sérol, 2016	6,20 €
Arômes de fruits noirs (cassis), fruits rouges (framboise), expression minérale et épicée. Bouche aux tanins soyeux qui donnent souplesse, puissance et longueur à ce vin. Gamay 100%	31,00 €
Bourgogne – Hautes Côtes de nuits, « Les Dames Huguettes », Nuiton Beaunoy	7,00 €
Nez : discret s'ouvrant sur des notes de cassis et de violette. Bouche : le vin est puissant et jouit d'une fraîcheur aromatique exprimant toute la finesse et la complexité du magnifique terroir des Hautes-Côtes de Nuits. Pinot Noir 100%.	35,00 €
Roussillon – Cuvée Pour mon Père, Château de Gaure, 2015	7,00 €
Le carignan apporte finesse et fraîcheur, le Grenache ses arômes de fruits noirs (cassis, mûre). La Syrah et le Mourvèdre renforcent la complexité aromatique et la finesse de la structure tannique.	35,00 €