

## **Le chef Bruno Lesbats vous propose ses Suggestions gourmandes du 2 au 16 novembre 2018**

<b>Pâté de faisan maison au foie gras</b>		14 €
Chutney de coings		
<b>Poêlée de gambas</b>	En entrée (3p)	12 €
Tartare de légumes à la mangue	En plat, avec riz thaï (6p)	24 €
o o o o o		
<b>Chicons au gratin</b>		14 €
Sauce mornay, pomme purée		
<b>Risotto aux champignons des bois</b>		21 €
Roquette		
<b>Blanquette de lotte au safran</b>		29 €
Petits légumes, pommes grenaille		
<b>Sole Belle-Meunière (350g) cuite sur l'arrête</b>		31 €
Frites ou purée (mise en filets à la demande)		
<b>La casserole de moules de Zélande « Jumbo », 1 kg, frites</b>		
Diverses préparations :	Marinière	28 €
	Vin blanc	29 €
	Crème d'ail	29 €
	Crème safranée	30 €
	Fenouil et Pastis	30 €
	Roquefort, lardons	30 €
<b>Filet de lièvre Arlequin</b>		27 €
Choux de Bruxelles à la pancetta, pommes amandines maison		
<b>Entrecôte de bœuf origine Uruguay (300 g)</b>		29 €
Poêlée à la fleur de sel, frites, sauce au choix		
o o o o o		
<b>Crème renversée de potiron au lait de coco</b>		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 5 novembre

**Agneau rôti à l'ail et à la tomate**

Pommes boulangères

Mardi 6 novembre

**Gratin de coquillettes au jambon**

« Souvenir de mon enfance »

Mercredi 7 novembre

**Vol au vent aux champignons**

Frites

Jeudi 8 novembre

**Stoemp du jour**

Lard et saucisse de campagne

Vendredi 9 novembre

**Koulibiac de saumon**

Sauce Napolitaine

Lundi 12 novembre

**Filet de dinde**

A la parmesane

Mardi 13 novembre

**Carbonnades de bœuf**

Frites

Mercredi 14 novembre

**Brochettes de porc**

Sauce satay, riz sauté

Jeudi 15 novembre

**Le traditionnel coq au vin**

Tagliatelles

Vendredi 16 novembre

**Wok de crevettes au curry rouge**

Légumes croquants, riz basmati

## 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

<b>Muscat de Rivesaltes – Marie Delmas, 2015</b>	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 €
<b>Alsace – Riesling, Domaine Ostertag, Les Jardins, 2016</b>	7,20 €
Culture en biodynamie. Le parfait riesling sur la fraîcheur et le fruit jaune. Touches d'amandes douces et effluves d'épices. Bouche plutôt ronde. Un vin équilibré, agréable et frais, vraiment représentatif de ce qu'on peut faire de mieux sur un riesling. Idéal avec des Saint-Jacques.	36,00 €
<b>Loire – Sancerre Blanc, Les Chailloux, Domaine Fouassier, 2015</b>	6,60 €
Nez vif, sur la pomme Granny et la pulpe de citron. En bouche, attaque vive, suivie d'une bouche ronde et fraîche, léger perlant avec une belle tension et une accroche salivante. Sauvignon Blanc 100%.	33,00 €
<b>Rhône – Saint-Joseph, Lyseras, Domaine Yves Cuilleron, 2016</b>	8,00 €
Un nez plaisant de jolis fruits mûrs, abricot, pêche, rhubarbe, notes florales. La bouche est gourmande, bel équilibre entre douceur et fraîcheur acidulée. Cépages Marsanne et Roussanne.	40,00 €
<b>Chardonnay, Domaine Vincent Latour, 2013</b>	6,40 €
Vigneron à Meursault Vincent Latour signe ici un vin gras et minéral d'une grande fraîcheur florale. En bouche, texture riche et ample. Un grand vin à prix doux. Chardonnay 100%.	32,00 €

### En rouge

### Verre/Bouteille

<b>Bordeaux – Côtes de Blaye, R de, Château La Rivalerie, Grand Vin de Bordeaux, 2011</b>	4,80 €
Une couleur intense et des arômes de fruits noirs, une douce acidité et des tanins soyeux. Un grand classique du vignoble de Bordeaux.	28,00 €
<b>Loire – Chinon Tradition, Domaine Philippe Alliet, 2016</b>	6,80 €
Le nez est franc sur des notes de sous-bois, de cassis. La bouche est juteuse avec un fruit bien mûr et une belle minéralité dotée de tanins nobles et puissants.	34,00 €
<b>Roussillon – Cuvée Pour mon Père, Château de Gaure, 2016</b>	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 €
<b>Rhône – Gigondas, « La Tour Sarrasine », Domaine Le Clos des Cazaux, 2016</b>	6,80 €
La Bouche : Ample, gourmande et soutenue par une matière dense ainsi que des saveurs de garrigue. Cépages : 70% Grenache, 15% Syrah, 15% Mourvèdre.	34,00 €