

# Palace Parimis★★★★★ HOTEL RESTAURANT SPA

## Carte Brasserie

### Entrées

Tomates en salade et caviar sturia 29 €  
Foie gras de canard des Landes, raisins blancs 35 €

### Plats

Turbot côtier, artichauts poivrades safranés 90 €  
Agneau au beurre d'échiré, aubergine et courgette 80 €

### Fromages desserts

Selles sur Cher, betteraves et poivre Timut 14 €  
Le citron, pâte linze, praliné et crèmeux 16 €

## Carte Dégustation

### Entrées

Homard bleu, vieux balsamique et cristalline de pommes de terre 40 €  
Morilles farcies puis glacées, écrevisses et crème de Normandie 35 €

### Plats

Saint-Pierre, beurre de cerfeuil, pommes soufflées 39 €  
Truite de lac, vierge de parmesan, fleur de courgette 35 €  
Veau fermier la côte cuite au sautoir, petits pois et giroles 42 €

### Fromages desserts

Trilogie de fromages normands 12 €  
La fraise séraphine, mousse légère et chantilly ivoire 16 €  
Chocolat en cigarette, amandes, noisettes et lait fumé 18 €

## Carte Restaurant

### Entrées

Pressé de foie gras de canards aux fruits rouges 32 €  
Langoustines cuites nacrées aux asperges blanches 38 €

### Plats

Sole aux giroles de montagne et truffes d'été 95 €  
Magret de canard rôti au miel de romarin 85 €  
Pièce de bœuf aux abricots rôtis au beurre mousseux 90 €

### Fromages desserts

La sélection de fromages normands affinés 18 €  
Forêt noire à notre façon 15 €  
Panna cotta melon et menthe du jardin 17 €

Nous cuisinons de nombreux ingrédients dont certains peuvent être allergisants (céréales contenant du gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites, lupin, mollusques). Nos collaborateurs vous renseigneront sur la présence de ces ingrédients dans votre sélection sans toutefois pouvoir vous en garantir l'absence.