



---

# LE PARVIS

---

## RESTAURANT

du lundi au jeudi :

Le soir : 19h-00h

du vendredi au dimanche :

Le midi : 12h-14h30

Le soir : 19h-00h

## CONTACT :

[contact@leparvismetz.com](mailto:contact@leparvismetz.com)

03 87 18 90 96



« Fait Maison »

# MENU ÉLÉGANCE

---

42€\*

## Amuse-bouches



**Foie gras maison, au Gewürztraminer « Signature »**

*Autour de la Poire de Vigne*

*ou*

**Poulpe grillé, cuit en basse température**

*Fregola Sarda aux champignons de saison*



**Bavette d'Aloyau « Héritage » - Maturée 78 Jours**

*Endive caramélisée, jus brun et gratin de pommes de terre*

*ou*

**Filet de lieu jaune de ligne**

*Déclinaisons de choux-fleur et sauce vierge*



## Les délices de Pauline

*Sablé et praliné aux pignons de pin, confit de poire, ganache vanille et sa boule de glace*

*ou*

**Soufflé au chocolat au lait**

*Soufflé au chocolat au lait, génoise et tuile grué*

### **Compris dans la prestation :**

Eaux (pétillantes ou plates) et boissons chaudes (thé ou café)

# MENU ÉLÉGANCE

---

Végétarien

42€\*

## Amuse-bouches



Poireau vinaigrette, façon « Parvis »

*Sauce « Tigre qui pleure »*



Fagotinis al Gorgonzola

*Pâtes farcies au Gorgonzola, sauce tomate maison*



Les délices de Pauline

*Sablé et praliné aux pignons de pin, confit de poire, ganache vanille et sa boule de glace*

*ou*

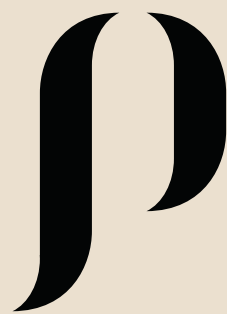
**Soufflé au chocolat au lait**

*Soufflé au chocolat au lait, génoise et tuile grué*

**Compris dans la prestation :**

Eau (pétillante ou plate) et boissons chaudes (thé ou café)

\* Tarif TTC / personne



LE PARVIS

Nos réseaux sociaux : **Le Parvis Metz**

