

Le coin écailler du Parpellé

Huîtres de Bonsonge n°3 x6 19€ x12 32€
Bonsonge oysters number 3

Huîtres Gillardeau n°3 x6 26€ x12 42€
Gillardeau oysters number 3

Bouquet de crevettes 18€
Shrimps

Bulots x100g 14€
Whelks

Assiette Parpellé : 3 huîtres Bonsonge et 3 huîtres Gillardeau, crevettes, bulots 32€
Parpellé plate : 3 Bonsonge oysters and 3 Gillardeau oysters, shrimps, whelks

 Le plateau de la Maison Parpellé (2 personnes) : 6 huîtres Bonsonge & 6 Gillardeau, crevettes roses, crevettes grises, bulots, pinces de tourteau, homards 130€
Parpellé seafood platter for 2 : 6 Bonsonge oysters, 6 Gillardeau oysters, prawns, grey shrimps, whelks, crab claws, lobsters

Demi-homard mayonnaise 32€
Half lobster with mayonnaise

Pince de tourteau la pièce 5€
Crab claw

Hors d'œuvres

 Foie gras de canard maison simplement sublimé par sa pointe de sel 24€
Homemade duck foie gras, simply enhanced with a touch of salt

Cuisses de grenouilles sautées en persillade x6 16€ x12 29€
Frogs' legs sautéed in parsley

 La terrine de campagne maison aux pistaches 15€
Homemade country terrine with pistachios

Os à moëlle rôti au four, fleur de sel et pain toasté 14€
Roasted marrow bone, fleur de sel, toasted bread

Oeufs mayonnaise, salade à l'ail 12€
Eggs mayonnaise, garlic salad

Soupe de poisson traditionnelle, garniture classique 21€
Traditional fish soup, classic garnish

Saumon gravlax, pain toasté 22€
Gravlax salmon, toasted bread

Poivrons marinés, mousse de chèvre en tapenade 16€
Marinated peppers, goat's cheese mousse in tapenade

Asperges vertes gratinées au vieux Comté 20€
Green asparagus gratin with aged Comté cheese

Rillettes de maquereaux au fromage frais, graines de moutarde 14€
Mackerel rillettes with fresh cheese and mustard seeds

Salade lyonnaise à l'œuf poché, lardons et petits croûtons 18€
Lyonnaise salad with poached egg, bacon and small croutons

 Salade niçoise, ventrèche de thon 24€
Niçoise salad with tuna belly

Salade rustique au crottin de Chavignol rôti, noix et miel 19€
Rustic salad with roasted Crottin de Chavignol goat cheese, walnuts, and honey

Fromages

Assortiment de fromages du moment, salade à l'ail 14€
Selection of seasonal cheeses, garlic salad

Liste des allergènes disponible sur demande



Prix nets en euros • Service compris

Desserts

Mousse au chocolat, noix de pécan torréfiées 10€
Chocolate mousse, topped with roasted pecans

Crème caramel « façon grand-mère » 10€
Grandmother's style caramel cream

 Crêpe Suzette flambée à la liqueur d'orange, zestes confit 16€
Crêpes Suzette flambéed with orange liqueur and candied zest

 Profiterole géante, glace vanille Bourbon, sauce chocolat chaud 16€
Giant profiterole with Bourbon vanilla ice cream and hot chocolate sauce

Tarte « Tatin » fondante et caramélisée 14€
Warm caramelized Tatin tart

Île flottante de la Maison Parpellé 14€
Maison Parpellé floating island

 et le coin glacé sur ardoise *Ice cream selection* 

Plats

Ris de veau persillé meunière, jus de viande 32€
Veal sweetbreads with parsley, meunière style, rich meat jus

Quenelles de brochet soufflées, sauce Nantua 26€
Light pike quenelles, soufflé texture, classic Nantua sauce

 Vol au Vent « Maison Parpellé » ris de veau, suprême volaille, foie gras, crème morilles.....34€
Signature Vol-au-Vent Parpellé with veal sweetbreads, chicken supreme, foie gras and morel cream

Suprême de volaille « basse température », jus d'estragon 26€
Low-temperature chicken supreme, tarragon jus

 Aioli de la Maison Parpellé 30€
Aioli from Maison Parpellé

Andouillette du Haut-Var rôtie, crème de moutarde à l'ancienne..... 28€
Roasted Haut-Var andouillette with wholegrain mustard cream

Dos de cabillaud nacré, émulsion d'oursins 28€
Glazed cod fillet, sea urchin emulsion

Cuisse de canard confite, jus acidulé à l'orange 23€
Confit duck leg with tangy orange reduction

Cœur de filet de bœuf au poivre, flambé au cognac 38€
Beef tenderloin au poivre, flambéed with cognac

Ravioles de Royans « Les Toques Blanches Lyonnaises », crème de Comté 23€
Royans ravioli "Les Toques Blanches Lyonnaises", creamy Comté sauce

Rognons de veau, crème de moutarde à l'ancienne 28€
Veal kidneys with old-style mustard cream sauce

 Entrecôte « sauce Maison Parpellé » 34€
Rib steak with Maison Parpellé sauce

 Sole façon meunière.....58€
Sole meunière style

Côte de bœuf pour 2 personnes, fleur de sel, sauce au poivre 98€
Beef rib for 2, fleur de sel and pepper sauce

*À Maison Parpellé, nous cuisinons comme nous aimons recevoir :
 avec générosité, exigence et respect du produit.*

*Chaque assiette témoigne de notre attachement au terroir,
 aux savoir-faire et au goût du travail bien fait.*

Liste des allergènes disponible sur demande



Prix nets en euros • Service compris