

# Menu Gastronomique

---

DÉJEUNER  
du lundi au samedi

DÎNER  
du lundi au mercredi

ENTRÉE + PLAT | PLAT + DESSERT : 30€

ENTRÉE + PLAT + DESSERT : 38€

## POUR COMMENCER

14€ | Supplément plat +8€

### LE FOIE GRAS

mariné à la cardamome,  
chutney à la carambole et pain brioché

---



### LA PAPAYE

En velouté, julienne de chouchou dans l'esprit d'une daube  
chips de jambon

---

### LE TATAKI DE POISSON

mariné 24h  
poireaux brûlés, condiment au kiwi et wasabi

---

### L'ŒUF

En cuisson basse température, lentilles aux épices d'ici  
mousse de boucané de volaille

POUR SUIVRE

22€

### LA VOLAILLE

Le suprême en basse température  
rösti de pommes de terre  
crème de pommes de terre vitelotte fumée au foin bio

### LE ZOURITE

Cuit en basse température  
risotto à l'encre de seiche et condiment acidulé

### LA PÊCHE DU JOUR

Selon arrivage, en ballotine, farce fine aux brèdes et curcuma,  
cromesquis de songe et tombée de brèdes

### LA SALADE DU JOUR

Selon nos arrivages

### PETITE FAIM SUPPLÉMENTAIRE

Frites fraîches  
Mesclun de salade et pickles de légumes  
Déclinaison de légumes



*N'hésitez pas*

**DEMANDEZ  
LA CARTE DES VINS**



Si vous avez des allergies ou des intolérances, veuillez nous en informer lors de la commande.

# POUR TERMINER

9€

## LE BABA AU RHUM

Servi avec un condiment au goyavier  
crumble à l'amande.

---

## LE COOKIE

Moelleux, servi avec une crème anglaise  
et coulis chocolat-caramel

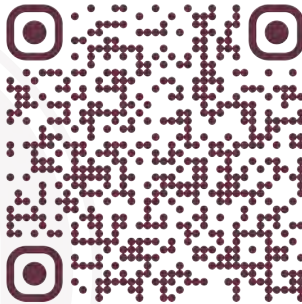
---

## LE CITRON

Dans l'idée d'une tartelette, crémeux au citron  
sorbet citron infusé au thym

## UN APÉRITIF OU UN DIGESTIF ?

Demandez la carte des boissons  
ou scannez le QR code ci-dessous :

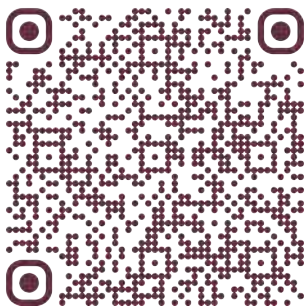


# POUR ALLER PLUS LOIN

## PARTAGEZ VOTRE EXPÉRIENCE

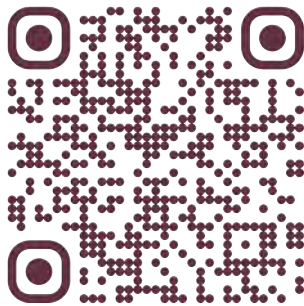
Pour rester informé de l'actualité du restaurant, suivez-nous sur les réseaux sociaux

**@PARENTHESE974**



## LAISSEZ-NOUS VOTRE AVIS

Vous avez apprécié votre repas à La Parenthèse, laissez-nous votre avis, nous serons ravis de le lire et de le partager à toute notre équipe.



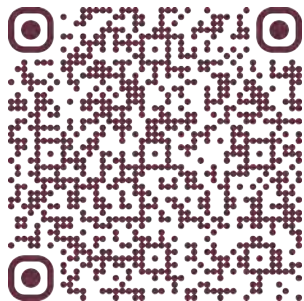
## PROVENANCE DES VIANDES

Retrouvez ci-dessous les origines des viandes de nos menus :

- Volaille : La Réunion
- Foie gras : France
- Cochon : France
- Pigeon : La Réunion

## CARTE DES ALLERGÈNES

Vous pouvez consulter la carte des allergènes de notre restaurant en scannant ce QR Code



Si vous avez des allergies ou des intolérances, veuillez nous en informer lors de la commande.