

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

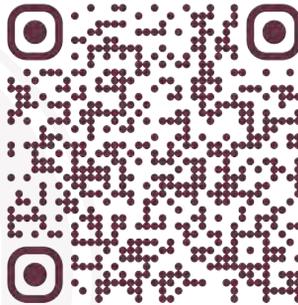
Moelleux, servi avec une crème anglaise
et coulis chocolat-caramel

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 :



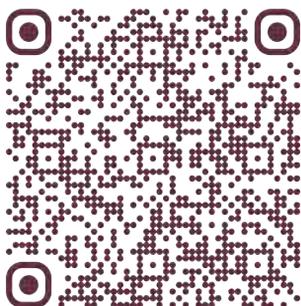
Si vous avez des allergies ou des intolérances, veuillez nous en informer lors de la commande.

POUR ALLER PLUS LOIN

PARTAGEZ VOTRE EXPÉRIENCE

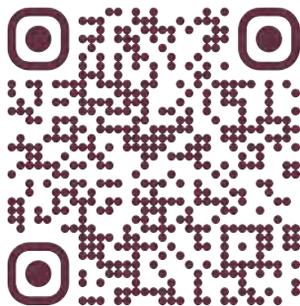
Pour rester informé de l'actualité du restaurant, suivez-nous sur les réseaux sociaux

@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.