

# 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



En basse température à la noix de coco torréfiée  
Chutney datte et banane

---

## LA TRUITE

En gravelax, kimchi de chou, crumble au persil  
Condiment betterave à la coriandre

---

## L'ŒUF

En basse température, boulgour  
Espuma chou-fleur à la truffe et pickles

---

## LA PAPAYE

En velouté, julienne de chou chou dans l'esprit d'une daube  
Chips de jambon et gel à l'orange

POUR SUIVRE

22€

### LE CANARD

Magret en basse température, déclinaison de champignons  
Pommes fondantes et sauce gastrique

### LA PÊCHE DU JOUR

Selon arrivage du jour, tombée de brèdes  
Cromesquis de songe au curcuma et radis glacés

### LE BUTTERNUT (végétarien)

Butternut confit, carottes glacées au miel et soja  
Jus végétal et condiment fromage blanc aux agrumes

### LE POKE BOWL

Selon nos arrivages, possibilité de le travailler en végétarien

### 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€

## L'ANANAS

Brulé au four

Espuma piña colada et caramel de miso

---

## LE COOKIE

Moelleux, servi avec une crème anglaise

Coulis chocolat-caramel beurre salé

---

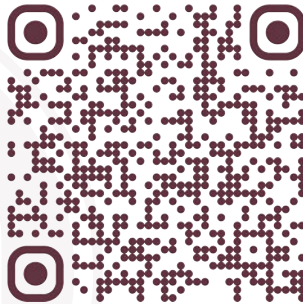
## LE CITRON

Dans l'idée d'une tartelette

Crèmeux au citron et sorbet citron infusé au thym

## UN APÉRITIF OU UN DIGESTIF ?

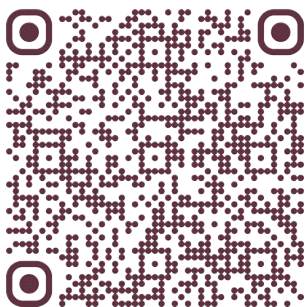
Demandez la carte des boissons  
ou scannez le QR code ci-dessous :



## PARTAGEZ VOTRE EXPÉRIENCE

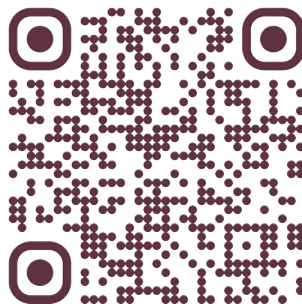
Pour rester informé de l'actualité du restaurant, suivez-nous sur les réseaux sociaux

**@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 :

- Foie gras : France
- Canard : France
- Truite : France

## CARTE DES ALLERGÈNES

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

