

Restaurant
la PARENTHÈSE

Dirigée par Kévin Rigaud-Diaz, notre cuisine exprime son talent dans chacune de vos assiettes et dans chaque article de la carte régulièrement renouvelée.

Sur cette carte, nous avons axé notre cuisine sur la fermentation, une méthode ancienne héritée de la génération de nos grands-parents et que notre équipe en cuisine a souhaité se réapproprier et vous faire (re)découvrir.

Notre équipe a à cœur de travailler les produits péi, et cette cuisine d'aliments et produits fermentés permet de composer avec la saisonnalité des produits.

L'ensemble de notre carte est faite maison et nous avons au fil du temps sélectionné des partenaires qui nous fournissent chaque jour le meilleur de leurs productions.

Seuls quelques produits qui n'ont pas d'équivalence sur l'île trouvent place dans notre cuisine au quotidien.

Les descriptions de notre carte sont peu détaillées afin de ne pas vous influencer : notre équipe se fera un plaisir de vous renseigner.

Toutes les équipes de restauration associent leur savoir-faire pour vous faire vivre l'expérience d'une parenthèse culinaire et gastronomique.



MENUS

servis à l'ensemble des convives

MENU OBSERVATION

Amuse-bouche
Entrée au choix
Poisson ou viande
Pré-dessert
Dessert

55€

MENU IMMERSION

Amuse-bouche
Entrée au choix
Poisson
Viande
Pré-dessert
Dessert

69€

MENU EXPÉRIENCE TOTALE

Amuse-bouche
2 entrées
2 plats
Fromage
Pré-dessert
Dessert

89€

MENUS ÉPICURIEN

MENU ÉPICURIEN

servi aux enfants jusqu'à 12 ans

COMMENCEMENT
Volaille fermière
ou pêche du jour

ACCOMPAGNEMENT
Frites fraîches
ou floralies de légumes

DESSERT
Mœlleux au chocolat
ou boule de glace maison

19€

MENU OBSERVATION

servi en petites portions aux
enfants et adolescents

Entrée
Plat
Dessert
au choix sur la carte,

35€

ACCORDS METS & VINS

L'accord Mets & Vins est parfait quand les sensations gourmandes produites par les mets et les vins s'harmonisent délicatement pour atteindre une certaine perfection

OBSERVATION **32€**

Accord horizontal
comprenant 3 verres de vins

IMMERSION **40€**

Accord horizontal
comprenant 4 verres de vins

EXPÉRIENCE TOTALE **59€**

Accord horizontal
comprenant 6 verres de vins

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération

CARTE

Pour commencer

MARLIN | COURGETTE | RAU RAM

En tataki fumé au charbon
Travail autour de la courgette
Confiture banane et bibasse fermentée

COCHON | CHAMPIGNONS | GARAM MASSALA

Joues de cochon confite au garam maison
Champignons snackés, sphérification aux agrumes
Émulsion aux champignons

TOMATE | TOMATE ARBUSTE | AJOWAN

Travail autour de la tomate et de la tomate arbuste
Sorbet à la tomate et ajowan

Toutes nos entrées sont au tarif de 23€

CARTE

Pour suivre

CANARD | OIGNON BULBE | LAITUE DE MER

Magret en deux cuissons
Oignon bulbe cuit au jus puis grillé
Condiment kumquat fermenté

VEAU | PATATE DOUCE | SHISO

Quasi et ris de veau rôti au beurre noisette
Crème de patate douce brûlée parfumée au shiso

OMBRINE | CHOU RAVE | SARASIN

Rôtie en croûte de panko, chou rave au sarasin toasté
Condiment chou kale, laitue celtuce lacto-fermentée

ZOURITE | CÉLERI | CARVI

En basse température
Céleri en texture autour de la graine de carvi
Condiment citron au piment cabri

Nos plats peuvent être commandés individuellement

Tous nos plats sont au tarif de 30€

CARTE

Pour terminer

FROMAGES DE VACHE | CHÈVRE | BREBIS

Sélection du moment

FRAISE | BETTERAVE | TAJETTE

Tartare de fraises parfumé à la tajette

Crumble à l'hibiscus

Sponge cake au géranium rosat

BUTTERNUT | RÉGLISSE | VERJUS

Confit dans un caramel au verjus

Crèmeux infusé au bâton de réglisse

Tuile à la graine de courge

CHOCOLAT | DAKATINE | CURRY

Namélaka chocolat estragon

Condiment dakatine pimentée

Sorbet chocolat à la fleur de sel

Nos desserts peuvent être commandés individuellement

Tous nos desserts sont au tarif de 15€

ORIGINE & PROVENANCE

FOURNISSEURS

MAISON MINATCHY
Notre boucher

MARTIN PÊCHEUR | MARÉE BLEUE
Nos fournisseurs en poisson

LA NOURRICIÈRE | COIN FRAÎCHEUR
Nos maraîchers

LA MAISON DES ÉPICES
Notre fournisseur en épices et poivres rares

TI POUSSE
Pour nos pousses

RUN ESSENCES
Notre fournisseur en huiles essentielles

MULTIPLANTES
Notre fournisseur en plantes aromatiques
et semi

PROVENANCES

COCHON | VOLAILLE | CANARD
Réunion

VEAU
France

ALLERGÈNES

Scannez le QR code ci-dessous pour accéder à la liste des allergènes présents dans nos plats

