



Au restaurant La Parenthèse, vous ne trouverez pas de plats signature, nous avons pour habitude de renouveler nos recettes en suivant la saisonnalité des produits.

Ici, vous ne trouverez pas de bœuf de Kobe ni de Gamberoni, mais bel et bien des produits d'ici, de l'océan indien.

« Les kilomètres, c'est nous qui les faisons pas nos produits. »

Seuls quelques produits qui n'ont pas d'équivalence sur l'île ont ouvert la porte de notre cuisine.

À nos collaborateurs.

Nous tenons à remercier toutes l'équipe de la restauration de l'hôtel Latitude 21 qui par leur savoir-faire font vivre une expérience au restaurant La Parenthèse.

À nos partenaires.

Afin de vous présenter notre cuisine, nous avons au fil du temps sélectionné des partenaires qui nous fournissent chaque jour le meilleur de leurs productions.

Voici maintenant le récit d'une histoire de nature et d'Hommes qui fait de notre métier, le plus sincères.



Menus

(servi à l'ensemble des convives)

L'Observation

55€

L'Amuse bouche
L'entrée au choix
Le poisson ou la viande au choix
Le pré-dessert
Le dessert au choix

*L'assiette du fromager «Enfin!» supplément 11€

La Découverte

69€

L'Amuse bouche
L'entrée au choix
Le poisson au choix
La viande au choix
Le pré-dessert
Le dessert au choix

*L'assiette du fromager «Enfin!» supplément 11€

L'Expérience Totale

89€

L'Amuse bouche
La première entrée
La deuxième entrée
Le poisson au choix
La viande au choix
Le fromage
Le pré-dessert
Le dessert au choix

Composez votre menu selon la carte du moment OU faites une confiance aveugle à notre équipe et laissez vous surprendre !



Sublimez votre Menu

L'Accord Mets & Vins

DÉFINITION

L'Accord des Mets et Vins est parfait quand
les sensations gourmandes produites par les mets
et les vins s'harmonisent
Délicatement pour atteindre une certaine perfection
qu'elles n'auraient obtenues séparément

L'Observation	32€
----------------------	------------

L'accord horizontal comprenant 3 verres de vins

La Découverte	40€
----------------------	------------

L'accord horizontal comprenant 4 verres de vins

L'Expérience Totale	59€
----------------------------	------------

L'accord horizontal comprenant 6 verres de vins



La Carte

LA CARTE CHANGE SELON LES SAISONS ET SELON L'INSPIRATION DU CHEF ET DE SON ÉQUIPE

Pour Commencer

Tomates / Melon d'eau / Dakatine

15,00€

*Tomates anciennes, pastèque grillée à l'huile de cacahuètes,
Confiture de tomates au miel péï, condiment dakatine,
sorbet de tomates à la baie de passion*

Ti' jacques / Œuf / Songe

16,00€

*Oeuf en basse température, ti' jacques façon boucané
songe confite au boucané, espuma à la lentille de Cilaos*

Espadon / Radis Daïkon / Agrumes

14,00€

*Gravlax d'espadon aux épices, daïkon confit au vinaigre de
muscovado, écailles de radis, condiment citron péï au raifort*

Pour Suivre

Langouste / Carottes / Poivre de Voatsiperifery

35,00€

*Langouste grillée, carottes en texture au parfum de capucine,
jus corsé à la capucine*

Légine / Fenouil / Poivre long de Java

29,00€

*Légine marinée dans un dashi, fenouil étuvé au cotomili graine,
Betteraves confites et fumées au sapin, jus à l'encre de seiche*

Cochon plein air / Bringelle / Cardamome noire fumée

28,00€

*Côte première rôtie au beurre noisette, bringelle en trois cuissons,
parfumée à la cardamome noire fumée, jus à l'ail noir*

Pigeon / Pommes de terre / Poivre de Penja blanc

30,00€

*Pigeon des Avirons rôti sur le coffre, la cuisse confite,
travail autour de la pomme de terre, de l'oignon
et du gingembre mangue, jus court à la feuille de cannelle*

Pour terminer

19,00€

Fromages de Vache / Chèvre / Brebis

*Comté affiné 24 mois, Sainte Maure de Touraine,
Tomme des Pyrénées*

15,00€

Chocolat péï / Baies roses / Miso

*Comme une barre au chocolat péï et miso,
crème brûlée aux baies roses et glace baies roses*

15,00€

Pomme / Céleri / Massalé

*Billes de pomme confites au massalé,
crème de fromage blanc au massalé, sablé breton,
sorbet céleri-pomme*

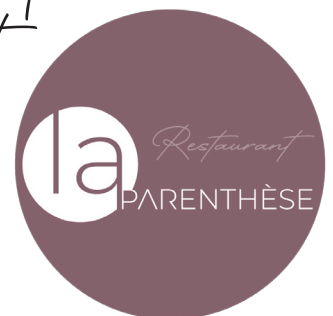
15,00€

Fruits exotiques / Piment / Citron

*Comme une pavlova aux fruits exotiques,
lemon curd piment, pesto basilic citron vert,
sorbet piment-citron-basilic*



*Toute l'équipe du restaurant
« La Parenthèse »
vous souhaite de passer un
agréable moment*





Menu Epicurieux 20€

(jusqu'à 12 ans)

POUR COMMENCER

L'oeuf

Oeuf en basse température, ti' jacques façon boucané
songe confite au boucané, espuma à la lentille de Cilaos

Ou

Le gaspacho de tomates

POUR SUIVRE

La volaille fermière

Accompagnée de légumes de saison ou pâtes

Ou

La pêche du jour

Accompagnée de légumes de saison ou pâtes

POUR TERMINER

Notre moelleux au chocolat

Servi avec une glace à la vanille

Ou

Glace ou sorbet

Servi avec un crumble au cacao

Provenance de nos produits

La maison Minatchy, notre boucher

.....

La ferme de Yann, notre fournisseur en volaille

.....

Coin fraîcheur, notre maraicher

.....

Ti pousse, pour nos pousses

.....

Mr Roche, notre fournisseur en pigeons
et cailles des Avirons

.....

La truite de Langevin, notre fournisseur de truites

.....

Martin pêcheur, notre fournisseur en poissons

.....

Marée Blueue, notre fournisseur en poissons

.....

Ulysse Billaud, notre fournisseur en citron hybride

.....

Éric Laval, notre fournisseur en ail noir

.....

La maison des épices, notre fournisseur
en épices et poivres rares

.....

Multiplantes, notre fournisseur en
plantes aromatiques et semi

.....

Run essences, notre fournisseur en huiles essentielles



Restaurant La Parenthèse

196 Chemin Summer, 97434 Saint Gilles les Bains

02.62.33.13.33

laparenthese@latitude21.re

Partagez votre Expérience



Latitude 21 Hôtel / La Parenthèse Restaurant



Hotel.latitude21



La Parenthèse