

# RESTAURANT LA PARENTHÈSE *et* VATEL

ENTRÉE  
PLAT **38€**  
DESSERT

## LE MENU

### ENTRÉES

#### **OEUF - CHAMPIGNONS - PITON DES NEIGES**

Oeuf mollet frit, champignons rôtis à la tangor fermentée, mousse de piton des neiges toastée.

#### **THON - DAÏKON - KIWI - BAIE ASSAM**

Ceviche de thon, daïkon confit aux agrumes, condiment kiwi au piment fermenté, pickles de radis.



### PLATS

#### **COCHON - MAÏS - CHOU DE CHINE - FÈVE DE TONKA**

Carré de cochon désossé en basse température puis fumé, crème de maïs à la fève de tonka, kimchi de chou de chine.

#### **OMBRINE - BRINGELLE - BETTERAVE - CAFÉ**

Etuvé en basse température, travail autour du bringelle, condiment betterave au café.

### DESSERTS

#### **FRUIT DE LA PASSION - ANGÉLIQUE - AMANDE**

Dans l'idée d'une tarte à la passion meringuée parfumé à la graine d'angélique.



#### **CHOCOLAT - BUTTERNUT - FOIN**

Crémeux chocolat infusé au poivre long, crème glacée au foin, condiment butternut à l'orange.