

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

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

