

MENU

DÉJEUNER

DU LUNDI AU SAMEDI

2 TEMPS - 38 €

3 TEMPS - 45 €

DÎNER

DU LUNDI AU DIMANCHE

DÉJEUNER

DIMANCHE

5 TEMPS - 59 €

6 TEMPS - 72 €

DEMI-PENSION

DÎNER

2 TEMPS - 38 €

ou -10% sur les tarifs du soir

ENTRÉES

RAVIOLE OUVERTE VÉGÉTALE

Farce de camaron, mangue-curry, céleri, betterave de couleur, pomme, crémeux avocat

CALAMAR EN TAGLIATELLES

Fenouil salsa verde, rafraîchi d'une vierge exotique, encre de seiche

CHAUD FROID DE LENTILLES

Boucané de volaille, foie gras poêlé, sorbet meurette

POITRINE DE COCHON FAÇON "BELLY"

Betterave fumée, condiment betterave, myrtille péi, estragon

POIREAU BRÛLÉ

Condiment mimosa, mousse de jaune d'œuf, câpres, citron, siphon de pain torréfié

PLATS

VIVANEAU NOBU

Mandarine et papaye en compotée, mousseline de patate douce à la mangue, émulsion coco-combava, sucrose grillée, mille feuille de butternut au gingembre

PECHE DU JOUR CONFITE AUX AROMATES

Déclinaison de curry, tombée de brèdes, gel pomme-rhum, pomme et prune en textures, sauce suprême condimentée, mousseline de butternut au curry

CAILLE DES AVIRONS

Caille laquée au miel péi et verveine, mousseline de betterave et sésame noir fumé, chou farci de cuisse confite, condiment relevé à la cacahuète et jus à la verveine

PALERON BRAISÉ

Risotto fruit-à-pain, navet long et kasha, champignon farci et émulsion amande et noix, noisette et coulis cresson.

CAMARON ROLLS *Uniquement le midi*

Brioche fondante aux agrumes, mayonnaise mangue-curry, vinaigrette de camaron, chou lactofermenté et tempura de camaron

SUCRINE GARNIE *Uniquement le midi*

Crémeux d'avocat, poulet croustillant, tomates cerises rôties, légumes du moment grillés, vinaigrette citron-miel-gingembre, croûtons

DESSERTS

MANGUE ANANAS CARDAMOME AMARETTO

Mille feuille d'ananas, mousse mangue cardamome, sorbet ananas cardamome, granola graine de courge.

DÔME TRUFFE CHOCOLAT

Crème mascarpone vanille grillée truffe, sponge cake cacao amer, praliné noix et vanille, gel café, chocolat en texture.

PÊCHE DANS TOUS SES ETATS

Pêche rôtie, sorbet pêche blanche, bavarois pêche, biscuit moelleux à la pêche, gel pêche lacto-fermenté, crumble.

POMME EN TEXTURES

Bonbon de pomme relevé aux agrumes, ruban de pomme marinée, mousse légère fromage blanc des plaines, gaspacho pomme, huile de menthe et gel pomme et rhum ambré

FROMAGE, SÉLECTION DU MOMENT



LA PARENTHÈSE
RESTAURANT