

LA PARENTHÈSE

Une cuisine d'auteur, sincère et engagée

Au coeur de Créteil, La Parenthèse vous invite à vivre un moment suspendu, loin du tumulte parisien, une échappée gourmande dans notre univers feutré.

Nous mettons un point d'honneur avec nos partenaires à sourcer nos produits auprès d'éleveurs, d'agriculteurs et de fournisseurs soucieux de leur impact environnemental, de notre côté la rémunération au juste prix de ceux-ci est aussi notre priorité.

La philosophie de notre cuisine est fondée sur trois piliers :

L'authenticité, la saisonnalité et le plaisir.

Notre chef et son équipe allient passion et créativité pour, chaque jour, élaborer de nouvelles créations avec ce que la nature nous offre.

Nous avons à coeur de pousser l'expérience gustative à son paroxysme, c'est pourquoi, vous trouverez sur votre table le pain et le beurre qui sont, eux aussi confectionnés dans nos cuisines.

Il est temps maintenant pour vous, cher convive, de nous laisser vous accompagner dans notre univers.

Nos partenaires de confiance :

Les vergers saint Eustache

Terroirs d'avenir

Grande boucherie première

Armara

La Parenthèse

À LA CARTE

ENTRÉES

LE TOURTEAU ET LE POULPE 26€

Tourteau rafraîchi au curry impérial, carpaccio de poulpe, gel citron, condiment à l'encre de seiche

L'OEUF DE POULE BIO 19€

Cuit à juste température, crème de pleurotes, shiitakés et pleurotes persillés, noisettes grillées, jus de volaille

PLATS

LE LIEU JAUNE DE LIGNE DE NOS COTES 32€

Fenouil confit puis rôti au miel, mousseline d'oignons doux au citron confit, lait ribot, huile d'aneth

LE COEUR DE FILET DE BOEUF LIMOUSINE 39€

Textures de betteraves, pickles de mûres, jus court

DESSERTS

L'ASSIETTE DE FROMAGES AFFINÉS 11€

Confit d'oignons rouges et myrtilles

LA POIRE CONFÉRENCE 13€

Longuement rôtie, pâte de noisettes torréfiées, émulsion de lait au miel de sapin, tuile croustillante, fine poudre de sapin sauvage

LA FIGUE NOIRE DE SOLLIÈS 14€

Figue noire de Solliès en compotée, figue verte à cru, jus de porto aux épices et feuilles de figuier rôties, sorbet yaourt, fin voile de cassis

La Parenthèse

MENUS

DÉJEUNER UNIQUEMENT

MENU « LA MARNE »

Menu élaboré tous les jours au fil du marché

Entrée - Plat ou Plat - Dessert 32 €

Entrée - Plat - Dessert 38 €

DINER UNIQUEMENT

*Laissez-vous surprendre par l'inspiration du chef autour de nos menus « carte blanche ».
Chaque menu joue sa propre partition et vous invite à une balade à chaque fois singulière.*

MENU BALADE EN FORET - 55 €

Une échappée entre terre, champignons et sous-bois.

En 4 temps

MENU L'ESSENCE VÉGÉTALE - 65 €

Le végétal en majesté, dans une lecture gourmande de la nature.

En 5 temps

MENU PROFONDEUR MARINE - 95 €

Une exploration en sept escales dans l'univers marin, entre fraîcheur, intensité et profondeur.

En 7 temps

(afin de profiter pleinement de ce menu, dernière prise de commande à 21h00)

Par souci d'osmose et de convivialité, le menu choisi est servi pour l'ensemble de la table.

Nous vous invitons à nous signaler toute allergie, intolérance ou contrainte alimentaire lors de votre réservation.