

À LA CARTE

ENTRÉES

LA LANGOUSTINE -26€

Juste marinée, condiments autour de l'algue et des agrumes, bouillon dashi

LES ESCARGOTS DE BOURGOGNE – 19€

En persillade, mousseline de lentilles vertes du Puy, cèpes et guanciale rôtis, crème d'ail doux

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 BŒUF DE SALERS – 39€

Textures de betteraves, pickles de mûres, jus court.

L'ASSIETTE DE FROMAGES AFFINÉS – 11€

Confit d'oignons rouges et myrtilles.

DESSERTS

LA POIRE CONFÉRENCE – 13€

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

LE CHOCOLAT VALRHONA ET LE CAFÉ – 14€

Entremets au chocolat Valrhona, mousse au chocolat 66%, insert crémeux à l'orange, sablé au cacao amer,
Crème glacée à la crème fraîche des Alpes.

NOS MENUS

DÉJEUNER UNIQUEMENT

MENU « LA MARNE »

Menu élaboré 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 ECHO DE LA FORET - 60 €

Un voyage automnal à la croisée des chemins, entre senteurs de chasse,
Parfums de sous-bois et clairières.

En 4 temps

MENU PROFONDEUR MARINE - 80 €

Une exploration en cinq escales dans l'univers marin, entre fraîcheur,
Intensité et profondeur.

En 5 temps

Par soucis 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
réserveation.

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

La Parenthèse

Une cuisine d'auteur, sincère et engagée
Au cœur 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 cœur 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
Fabriqués 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
La grande crèmerie
Grande boucherie première
Armara