



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

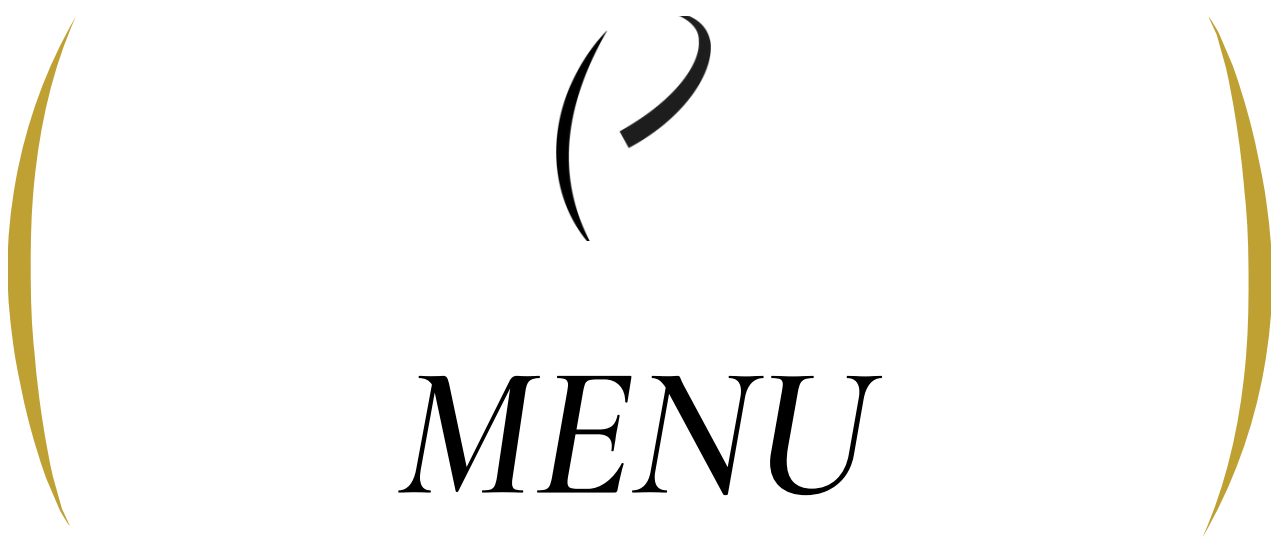
*Nous mettons un point d'honneur avec nos partenaires à sourcer nos produits
auprès d'éleveurs, d'agriculteurs et de fournisseurs soucieux de leur impact
environnemental, de notre côté la rémunération au juste prix de ceux-ci est
aussi notre priorité.*

*La philosophie de notre cuisine est fondée sur trois piliers : L'authenticité,
la saisonnalité et le plaisir. Notre chef et son équipe, élaborent, chaque jour,
avec passion une cuisine de tradition
et gourmande avec ce que la nature nous offre.
Ici, le fait maison est notre mot d'ordre.*

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

Nos partenaires de confiance

*La Nivernaise
Armara
Les Halles de chevilly
La Grande crèmerie*



MENU

DÉJEUNER UNIQUEMENT

(La maison vous propose à la tranche le BELLOTA)

19€

*Au choix parmi nos propositions du jour.

En 2 temps 34€

En 3 temps 39€

*ENTREES

LES ESCARGOTS ET L'ANDOUILLE DE GUEMENE

En fricassée, oignon doux, jus de volaille et vinaigre de riz noir.

LE MAQUEREAU

Laqué puis légèrement brûlé, carottes, lait fermenté

*PLATS

LE PIGEON

Rôti, textures de betteraves, jus corsé.

LES NOIX DE SAINT-JACQUES

Mousseline de topinambour, sauce matelote liée au corail

*DESSERTS

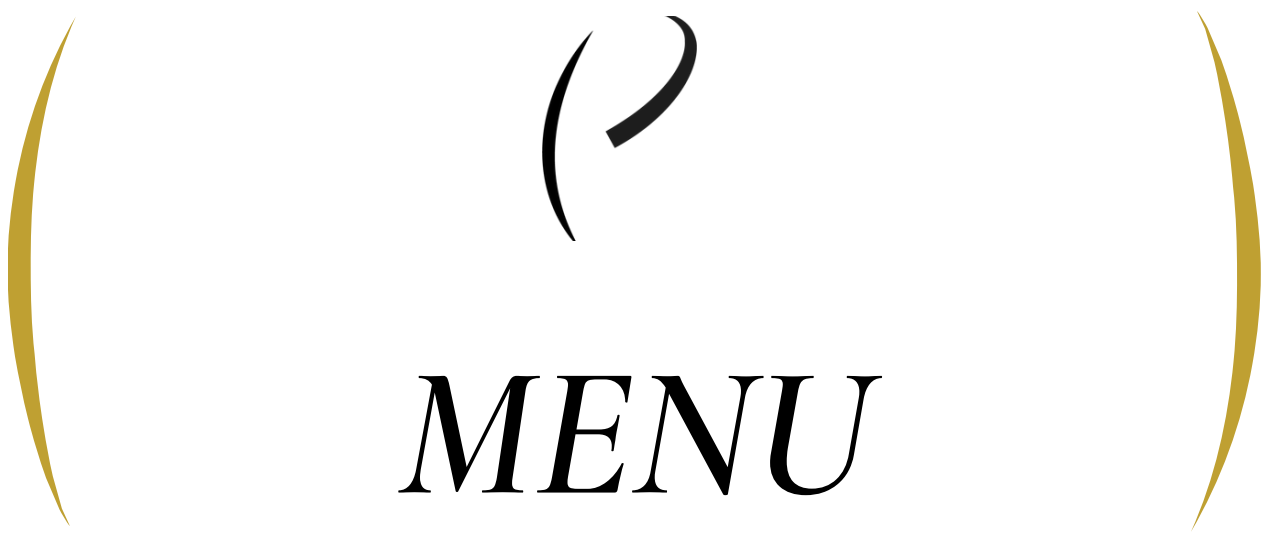
LA POIRE CONFERENCE

Caramélisée au miso, siphon amande, noix de pecan, sorbet poire.

LE CHOCOLAT VALRHONA

Mousse chocolat Guanaja 70 % condiment intense à la vanille de Tahiti crème infusée au gruë.

PRIX NET TTC - SERVICES COMPRIS



MENU

CARTE BLANCHE

*Une immersion dans l'univers du chef
en plusieurs temps, dictée par ce que la nature
nous offre au fil de la saison.*

En 4 temps

65€

En 6 temps

90€

*Afin de profiter pleinement de l'expérience en 4 ou 6 temps,
dernière prise de commande à 20h45*

*Par soucis d'osmose et de convivialité, la longueur du menu choisi sera la même pour
l'ensemble de la table.*

PRIX NET TTC - SERVICES COMPRIS



INFOS PRATIQUES

Le restaurant La Parenthèse est ouvert :

Du Mardi au samedi

Prise de commande

Midi : de 12h à 13h45

Soir : de 19h à 21h45

Réservations, événements et privatisation de salle

Par téléphone au

01 89 40 28 78 ou 06 15 75 46 05

Par mail : restaurant@laparenthese-creteil.fr

Directement sur notre site internet



Avis et Réseaux sociaux



*Suivez-nous
sur Facebook*



*Si vous avez été satisfait(e),
laissez-nous un avis.*



*Suivez-nous
sur Instagram*