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

(BELLOTA en tranche selon arrivage)

19€

**Au choix parmi nos propositions du jour.*

En 2 temps 34€ ***En 3 temps 39€***

**ENTREES*

LES ESCARGOTS & L'ANDOUILLE DE GUEMENE
En fricassée, oignon doux, jus de volaille et vinaigre de riz noir.
LE MAQUEREAUX
Laqué puis légèrement brûlé, carotte, 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 Thahiti crème infusée au grué.

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

MENU SAINT-SYLVESTRE

159.00€

(MENU + COUPE DE CHAMPAGNE)

LA GAMBERO ROSSO
A crue, caviar de la maison Ultreia, verjus, jus des têtes

LA SAINT-JACQUES
Rôtie, mousseline de topinambours, sauce champagne et corail

LE BOEUF
Cœur de filet de bœuf façon Rossini, sauce Porto et truffes

LE FROMAGE CUISINE
Crème de bleu d'Auvergne, granola, sorbet pomme

LE CHOCOLAT VALRHONA
Mousse chocolat Guanaja 70 %, condiment intense à la vanille de Tahiti, Sorbet chocolat, crème infusée au grué