

MENU DE FÊTES

Déjeuner

10 personnes minimum

à partir de 45 € TTC / convive

Accords mets & vins : à partir de 15 € TTC / convive

OU

Formule privatisation en soirée

35 personnes minimum et 80 personnes maximum

Privatisation du restaurant : 780 € TTC

Dîner : à partir de 45 € TTC / convive

Accords mets & vins : à partir de 15 € TTC / convive



La Parenthèse

MENU



45 € TTC / PERSONNE

ENTRÉES

Terrine de foie gras de canard mi-cuit
Toast de pogne & chutney d'hiver
OU

Gravlax de saumon au citron & à l'aneth
Crème aux herbes & légumes croquants

PLATS

Joue de sandre mijotées aux agrumes
Comme une blanquette
OU

Fricassée de chapon déglacée au cidre,
châtaignes pommes & lard fumé

FROMAGES AFFINÉS EN SUPPLÉMENT

6,00 €

DESSERTS

Bûche aux chocolat Valrhona, biscuit madeleine à la
noisette & praliné croustillant
OU

Bûche façon tatin, insert pommes caramélisées,
crémeux à la fève tonka, biscuit moelleux au combava



La Parenthèse

MENU



55 € TTC / PERSONNE

ENTRÉES

Terrine de foie gras de canard mi-cuit
Toast de pogne & chutney d'hiver
OU

Gravlax de saumon au citron & à l'aneth
Crème aux herbes & légumes croquants

PLATS

Joue de sandre mijotées aux agrumes
Comme une blanquette
&

Fricassée de chapon déglacée au cidre,
châtaignes pommes & lard fumé

FROMAGES AFFINÉS EN SUPPLÉMENT

6,00 €

DESSERTS

Bûche aux chocolat Valrhona, biscuit madeleine à la
noisette & praliné croustillant
OU

Bûche façon tatin, insert pommes caramélisées,
crémeux à la fève tonka, biscuit moelleux au combava



La Parenthèse