



Champi « Iodé »

Beurre blanc | Algues | Plancton marin
Champagne Joseph Perrier Brut Nature

Langoustines

Fenouil | Blettes | Condiment safrané
Châteauneuf-du-Pape, Domaine Saint Préfert 2018

Caviar Vintage

Salsifis | Shiso vert | Pomelos
Vin de France « Marie-Cécile », Le Puy 2023

Foie gras

Oursin | Gingembre | Sauce vin rouge
Côte-Rôtie, Domaine Jamet 2014

Les Pommes

Caviar Jasmin | Glacé et naturel | Jus végétal

Le Baba

Mélisse | Sarrasin | Vanille
Réhoboam Ratafia Champenois
« Solera 90-19 », Henri Giraud



Menu en 6 temps, coupe de Champagne, 4 verres de vins, eaux minérales et boisson chaude :
200€ par personne

Toutes nos viandes et volailles sont d'origine française.

Conformément au décret en vigueur (art.9 du règlement (CE) n°1169/2011), nous souhaitons informer notre aimable clientèle que nos réalisations peuvent contenir un ou plusieurs des 14 produits allergènes.

Tous nos prix sont nets, taxes et service compris.
Les paiements en CB et espèces sont acceptés. Les bons cadeaux du Saint-James ne peuvent pas être utilisés pour le règlement.

Restaurant La Parenthèse
102 Rte de Beauval, 33450 Saint-Sulpice-et-Cameyrac