



Menu disponible jusqu'au Samedi 5 Avril 2025

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

Ce menu est présenté à titre d'exemple, selon arrivage, saisonnalité et disponibilité des produits.



Menu disponible à partir du Jeudi 10 Avril 2025

Champi « Iodé »

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

Asperges vertes

Lait de chèvre | Salade florale | Condiment concombre
Savennières « La Fremine », Domaine FL 2021

Caviar Vintage

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

Ris de veau

Sardine | Capucine | Jus intense
Saint-Julien, Clos du Marquis 2008

Les Pommes

Caviar Jasmin | Glacé et naturel | Jus végétal

Petits pois

Fraises | Pistache | Menthe glaciale
Ruster Beerenauslese « Zweigelt », Bruno Landauer – Autriche

Ce menu est présenté à titre d'exemple, selon arrivage, saisonnalité et disponibilité des produits.



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