



# PARENTHÈSE

CONCEPT ROOM



&

# LE BIBENT

—  
LA CARTE  
—



# La carte du Chef

---

## Entrée - Starter

Les oeufs mimosa comme autrefois et ventrèche de thon  
*Mimosa eggs like old times and tuna belly*

Gaspacho de tomates vertes et petits légumes croquants  
*Green tomato gazpacho with crunchy vegetables*

Saumon confit, vinaigrette au citron et wasabi  
*Salmon candied, lemon and wasabi dressing*

## Plat - Main Course

Suprême de pintade contisé au fromage frais ail et fines herbes,  
purée façon Joël Robuchon  
*Supreme guinea fowl with fresh cheese garlic and herbs, mashed like Joël Robuchon*

Aller-retour de boeuf façon thaï, salade de légumes croquants et pommes gaufrettes  
*Thai-style beef roundtrip, crunchy vegetable salad and apple wafers*

Burger au poulet croustillant, pavé toulousain de chez Xavier,  
aïoli blanche et frites allumette  
*Crispy chicken burger, Xavier's Cheese, white aioli and french fries*

Risotto truffé melanosporum, asperges et lard noir de Bigorre  
*Risotto truffled melanosporum, asparagus and black bacon from Bigorre*

## Dessert - Desert

Fondant au chocolat Valrhona  
*Molten chocolate cake Valrhona*

Crèmeux vanille Dulcey  
*Creamy vanilla Dulcey*

Millefeuille léger à la vanille, caramel laitier au beurre salé  
*Light vanilla millefeuille, salted butter caramel*

Salade de fruits de saison  
*Seasonal fruit salad*

