

"Chers Invités,

J'ai l'envie de vous transmettre les émotions de mes voyages et de mes rencontres à travers certaines de mes créations. Un instant de bonheur fixé sur mes recettes. Ma cuisine est vivante et en mouvement. J'ai l'esprit voyageur et l'instinct cuisinier."

JF Rouquette



# CARNET DE VOYAGE

›	Menu en 6 services	250
	Accord mets et vins - 4 verres	360
›	Menu en 9 services	350
	Accord mets et vins - 6 verres	490
›	HOMARD "ROUGE" SERVI TIÈDE, VINAIGRETTE SHIZO & HUILE TOASTÉE DE CRUSTACÉ Betterave, groseille & hibiscus	120
›	TOMATES DE NOS JARDINS COMME UN "BLOODY MARY", Tomates séchées, burrata & caviar osciètre du bassin Arcachon Coeur de tomate à l'huile de figuier	95
›	FLEURS DE COURGETTES FARCIES À LA "SUQUETANE" Fenouil, courgettes violon, gnocchis à l'olive noire & agastache	58
›	ORMEAUX DE PLEINE MER DORÉS AU BEURRE D'ALGUES, Artichauts poivrades au Vadouvan	85
›	FILETS DE SAINT-PIERRE CUITS DANS UN BEURRE AUX HERBES POTAGÈRES, Coques au vinaigre de Xérès, ravioles à l'encre de seiche & céleri	85
›	RIS DE VEAU "CROUSTI & FONDANT À L'ÉPINE VINETTE", GIROLLES AU SAUTOIR Poudre réglissée, carotte nouvelle & pousses de tétragone Ou	85
›	BOEUF "JAPWAGYU" BOUCANÉ AUX SARMENTS DE VIGNE Tempura de brocoletti aux zestes de citron, salsa verte	145
›	CHARIOT DE FROMAGES AFFINÉS de chez Marie Quatrehomme	25
	Surprise sucrée...	
›	ABRICOT "STARK EARLY ORANGE" mi-confit par nos soins au miel de Provence, sorbet au thym citron & poudre d'olive noire	32
›	PÊCHE BLANCHE PLATE POCHÉE DANS UN THÉ ROOIBOS Granité de champagne rosé, papier pêche, yaourt Grec & amandes fraîches Ou	32
›	GAVOTTES AU CACAO, GANACHE CHOCOLAT GRAND CRU DU PEROU Crème glacée au café & cardamome, émulsion lactée aux Baileys & cascara	32

# PUR

Jean-François Rouquette

Prix nets en euros - taxes & service compris.  
Merci de bien vouloir noter que notre établissement n'accepte pas les chèques.

PARK HYATT PARIS™

VENDÔME

Partagez vos meilleurs souvenirs sur Instagram :  
[@parkhyattparis](#) [@jeanfrancois.rouquette](#) [#purjfr](#)

Selon les dispositions régies par le décret n° 2002-1465 en date du 17 décembre 2002, les viandes bovines servies dans nos restaurants proviennent de France, du Japon, d'Allemagne & d'Australie. Les plats élaborés sont sujets à modifications selon l'arrivée et les marées.