

"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.