PUR'

PARK HYATT PARIS-VENDÔME

THE SCENT OF A MEMORY...

Jean-François Rouquette

THE SCENT OF A MEMORY...

GETAWAY · 5 SERVICES	TRAVEL JOURNAL · 8 SERVICES
240	320

THE SCENT OF A MEMORY

THINLY SLICED RAW YELLOWTAIL, BLACK RADISH — 48 / Caviar Supp. 30
Sheep's cheese with fine herbs & tomato consommé with sumac

OSCIETRA CAVIAR & HORSERADISH BURRATA — 85
Fermented cucumber water, shiso

FORAGED CHANTERELLES, CANDIED PUMPKIN & GLAZED PHYSALIS — 65
Butternut squash gnocchi, green anise brown butter

POACHED BLUE LOBSTER IN A COCONUT WATER BROTH — 85
Cucamelon, lovage oil & lime

SCALLOPS FROM THE EMERALD COAST — 48
Celeriac, miso & Sauternes.

JOHN DORY FILLETS DUSTED WITH SEAWEED & ANCHOVIES — 68
Aigo boulido, layered fennel & courgettes

PAN-ROASTED MESQUER SQUAB — 86
Smoked corn velouté, sweet pepper chutney, garden peas & rich salmis jus

CHARCOAL-GRILLED WAGYU — 110
Bercy condiment, golden soufflé potatoes

LIÈVRE À LA ROYALE, PÉRIGORD-STYLE — 75
Belle de Fontenay potato mousseline enriched with Bordier butter

OUR CHEESE SELECTION — 35
from Marie Quatrehomme

PRIX NETS EN EUROS - TAXES & SERVICE COMPRIS. MERCI DE BIEN VOULOIR NOTER QUE NOTRE ÉTABLISSEMENT N'ACCEPTE PAS LES CHÈQUES.

Partagez vos meilleurs souvenirs sur Instagram : @parkhyattparis @jeanfrancois_rouquette

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.

THE SCENT OF A MEMORY...

THE SCENT OF A MEMORY · CONTINUED

WILLIAMS PEAR INSPIRED BY BOURDALOUE TART 32
Almond syrup sorbet, jasmine tea-infused jus

Ou

"RONDE DE BORDEAUX" BLACK FIGS, FIG LEAF BRICELET 28
Coconut water sorbet, fig leaf & juniper berry-roasted fig

PECAN NUT ICE CREAM, WHIPPED "MACAÉ" GRAND CRU CHOCOLATE 32
Bourbon infused with maple syrup

Getaway - 5 services: Wine pairing - 5 glasses (10cl) 140; "Prestige" pairing - 5 glasses (10cl) 235; Non-alcoholic pairing - 5 glasses (10cl) 90. Travel journal - 8 services: Wine pairing - 7 glasses (10cl) 160; "Prestige" pairing - 6 glasses (10cl) 285; Non-alcoholic pairing - 7 glasses (10cl) 110.

PRIX NETS EN EUROS - TAXES & SERVICE COMPRIS. MERCI DE BIEN VOULOIR NOTER QUE NOTRE ÉTABLISSEMENT N'ACCEPTE PAS LES CHÈQUES.
Partagez vos meilleurs souvenirs sur Instagram : @parkhyattparis @jeanfrancois_rouquette
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.