

VOYAGE AU PRINTEMPS

» Menu en 5 services	220
Accord mets et vins - 5 verres (10cl)	135
» Menu en 8 services	340
Accord mets et vins - 7 verres (10cl)	150

» 20CAVIAR OSCIÈTRE SÉLECTION KAVIARI, AVOCAT HASS Salsa verte à l'huile de pistache	98
» GROSSES ASPERGES BLANCHES DES LANDES, DOMAINE D'UZA Confites dans un beurre de mélisse & pollen, sabayon acidulé	65
» GÂTEAU DE MORILLES BRUNES "JULIA", CUISINÉ AU VIN JAUNE Soubise d'oignons doux fumée à la benoîte urbaine	75
» LANGOUSTINES DE BRETAGNE JUSTE SAISIES DANS UN BEURRE ROUGE DE CARCASSE TOASTÉE Bouillon paysan de Belle de Fontenay, fèves, marjolaine & cracker de corail	115
» DOS DE BAR DE LIGNE DE BRETAGNE, CUIT À LA VAPEUR D'ALGUES Celtuce, salicorne & coques en marinère parfumées au whisky tourbé	80
» FILET DE VEAU RÔTI, PETITS POIS, NAVETS KABU, MOUSSERONS DE LA SAINT GEORGES Jus moussé au fromage blanc & citron noir Ou	85
» BOEUF "JAPWAGYU" BOUCANÉ AUX SARMENTS DE VIGNE Asperges vertes grillées & cecina, pommes de terre ratte en douillon à l'oseille sauvage	145
LA SÉLECTION DE NOS FROMAGES de chez Marie Quatrehomme	25
Surprise sucrée...	
» RHUBARBE CONFITE DANS UN SUCRE CANDY PARFUMÉ AU GENIÈVRE Cheesecake à la fleur d'oranger, finger sablé aux fraises des bois Ou	35
» BABA AU GÉNÉPI "GUILLAUMETTE" Kiwi d'occitanie, crème battue et pesto aux herbes d'alpage	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. Les plats élaborés sont sujets à modifications selon l'arrivage et les marées.