



Jean-François Rouquette

• Menu en 5 services 250  
Accord mets et vins - 5 verres (10cl) 140  
Accord sans alcool - 4 verres (10cl) 80

• Menu en 7 services 320  
Accord mets et vins - 6 verres (10cl) 150  
Accord sans alcool - 6 verres (10cl) 100

## SOUFFLE D'ÉTÉ

• • DÉCLINAISON AUTOUR DES TOMATES DE NOS JARDINS 58  
A boire/ à croquer / à déguster

• HOMARD „ROUGE“ DE CASIER 90  
Betterave, shiso, groseille

• • CUEILLETTE DE GIROLLES DE NOS PLATEAUX 68  
Oignon doux fumé à la benoîte urbaine & mûres sauvages en pickles

• • FILETS DE SAINT-PIERRE , FLEURS DE COURGETTE FARCIES „VÉGÉTAL“ 75  
Jus aux olives Kalamata & gnocchis

• COCHON IBÉRIQUE CONFIT À LA MARJOLAINE 58  
Compression de chou d'été & broccoletti, condiment abricot-jalapeños

*Ou*

• BOEUF „JAPWAGYU“ BOUCANÉ AUX SARMENTS DE VIGNE 145  
Miso de houblon, lentilles germées & houmous de lentilles Beluga

LA SÉLECTION DE NOS FROMAGES 35  
de chez Marie Quatrehomme

### *Surprise sucrée...*

• • TARTE SABLÉE & SOUFLÉE AU CHOCOLAT GRAND CRU DU „VENEZUELA“ 35  
Praliné noisette, glace au gruë de cacao parfumée à la tanaïsie

*Ou*

• • PREMIÈRES FRAISES DE JARDIN, BRIOCHE CROQUANTE 35  
Citron noir fermenté & sorbet fenouil

• PÊCHE BLANCHE PLATE POCHÉE DANS UN THÉ ROOIBOS 35  
Granité de champagne rosé, yaourt grec & amandes fraîches

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

Les plats élaborés sont sujets à modifications selon l'arrivage et les marées.