

# MENU

NOIX DE SAINT-JACQUES "CRUDO" & CAVIAR IMPÉRIAL,  
ÉCUME IODÉE, VINAIGRETTE DE BARDE, CARDAMOME & HUILE DE CÉLERI  
CRACKERS CORAILLÉS

\*\*\*

GNOCCHIS DE COURGE "POTIMARRON", TRUFFE BLANCHE D'ALBA,  
SOUBISE LÉGÈRE INFUSÉE DE ZESTES DE CITRON & CAZETTE

\*\*\*

FOIE GRAS DE CANARD POÊLÉ, "PHYSALIS" SÉCHÉES & FENOUIL,  
NOUILLES SOBA & BOUILLON AU SARRASIN GRILLÉ

\*\*\*

TURBOT DE LIGNE EN CROÛTE DE CHANVRE  
ÉMULSION ONCTUEUSE "BILLY BY",  
ENOKI & HARICOTS VERTS, HUILE DE FLEURS

\*\*\*

BOEUF "JAPWAGYU", AUBERGINE VIOLA LAQUÉE,  
SAUCE FERMENTÉE DE POMME "CRONCELS" & MIEL DE BRUYÈRE, GINGEMBRE

\*\*\*

CHARIOT DE FROMAGES AFFINÉS DE CHEZ MARIE QUATREHOMME

\*\*\*

CRÊPE FOURRÉE AU COING CONFIT,  
À LA CARDAMOME & AU SAFRAN  
KADAÏF CARAMÉLISÉ AU MIEL DE CHÂTAIGNIER,  
SORBET COING PARFUMÉ AU VINAIGRE DE POIRE

\*\*\*

"LE PAQUIN"

STRUCTURE DE CHOCOLAT DE SAO TOMÉ & GAVOTTE CACAO,  
PRALIN & CRÈME FOISONNÉE AU TOURNESOL GRILLÉ,  
SORBET & FINE FEUILLE DE CHOCOLAT CRAQUANTE

MENU ÉLABORÉ PAR JEAN-FRANÇOIS ROUQUETTE  
LES PLATS "FAITS MAISON" SONT ÉLABORÉS SUR PLACE À PARTIR DE PRODUITS BRUTS.



NOUS SERIONS ENCHANTÉS DE VOIR VOS PHOTOS SUR LES RÉSEAUX SOCIAUX AVEC LE HASHTAG  
#PURJFR  
@PARKHYATTPARIS