

	€
JEAN-FRANÇOIS ROUQUETTE VOUS PROPOSE POUR COMMENCER...	
ETUVEE DE CUISSES DE GRENOUILLES AU VIN JAUNE, CHLOROPHYLLE DE LEGUMES AUX HERBES POTAGERES	55
RAVIOLES DE FOIE GRAS DE CANARD A LA TRUFFE NOIRE DE PROVENCE	56
CHOU RAVE CUIT DANS LA BRAISE, PARFUME AU SIROP D'ERABLE, POIS GOURMANDS & VINAIGRETTE TRUFFEE	40
SAUMON MI-FUME SERVI TIEDE, FENOUIL CROQUANT, FRUITS DE LA PASSION & MANGUE	28
NOIX DE SAINT JACQUES DE LA COTE D'EMERAUDE, MARINEES AUX LANGUES D'OURSINS & YUZU	38
POT AU FEU DE FOIE GRAS DE CANARD EN DEUX SERVICES ...	39

SELON LES DISPOSITIONS REGIES PAR LE DECRET N° 2002-1465 EN DATE DU 17 DECEMBRE 2002,

LES VIANDES BOVINES SERVIES DANS NOS RESTAURANTS PROVIENNENT DE FRANCE,
D'ALLEMAGNE, DE NOUVELLE ZELANDE & D'AUSTRALIE

PUR⁹

5, rue de la Paix
75002 Paris, France

TELEPHONE + 33 1 58 71 12 34
FACSIMILE + 33 1 58 71 12 35

ENSUITE...

€

BAR DE LIGNE ETUVE, JUS DE LAPIN 'SAUPIQUET' A LA SAUGE,
ARLEQUIN DE CAROTTES & TROMPETTES DES MORTS 60

HOMARD BRETON CUIT EN COCOTTE AU GROS SEL & AUX ALGUES,
MAKIS CROUSTILLANTS DE COQUILLAGES PARFUMES AU "KARI GOSSE" 110

NOIX DE SAINT-JACQUES DE LA COTE D'EMERAUDE,
GUACAMOLE, FAROFA & HUILE DE CITRON VERT 48

RIS DE VEAU EN FINE CHAPELURE DE CHORIZO,
VERT DE COURGETTES & BLANC DE BLETTES, AÏGO BOULIDO 59

DECLINAISON D'AGNEAU ALLAITON DE L'AVEYRON,
ARTICHAUTS FARCIS AU PISSALAT 68

PIECE DE BOEUF WAGYU GRILLEE AUX SARMENTS DE VIGNE,
GAUFRETTES DE POMME DE TERRE AGRIA 85

CARTE ELABOREE PAR JEAN-FRANÇOIS ROUQUETTE

PRIX NETS EN EUROS - TAXES & SERVICE COMPRIS

MERCI DE BIEN VOULOIR NOTER QUE NOTRE ETABLISSEMENT N'ACCEPTE PAS LES CHEQUES

PUR⁹

5, rue de la Paix
75002 Paris, France

TELEPHONE + 33 1 58 71 12 34
FACSIMILE + 33 1 58 71 12 35

SIGNATURE

BOUCHÉES

><

FLORALIE DE HOMARD BRETON,
MIEL DE ROMARIN & VINAIGRE DE XERES

><

CHOU RAVE CUIT DANS LA BRAISE, PARFUME AU POIVRE DE TASMANIE,
POIS GOURMANDS & VINAIGRETTE TRUFFEE

><

NOIX DE SAINT-JACQUES DE LA COTE D'EMERAUDE,
GUACAMOLE, FAROFA & HUILE DE CITRON VERT

><

NOISETTES DE CHEVREUIL LARDEES, FROTTEES DE BAIES DE GENIEVRE,
TROMPETTES DES MORTS & CHUTNEY DE POTIRON

><

CHANTILLY DE BRIE DE MEAUX,
BRIOCHE DOREE

><

FRAICHEUR DE MANDARINE & LITCHIS,
BISCUIT DE BROCHE AU SUCRE MUSCOVADO

135 EUROS

MENU EN 6 SERVICES SERVI POUR L'ENSEMBLE DE LA TABLE
ÉLABORÉ PAR JEAN-FRANÇOIS ROUQUETTE

SUGGESTIONS DE SAISONS

NOISETTES DE CHEVREUIL LARDEES, FROTTEES DE BAIES DE GENIEVRE,
TROMPETTES DES MORTS & CHUTNEY DE POTIRON

€

65

LIEVRE DE "BEAUCE" A LA ROYALE,
TAGLIATELLES ARTISANALES À LA TRUFFE BLANCHE

70

RAVIOLES DE FOIE GRAS DE CANARD A LA TRUFFE BLANCHE D'ALBA

80

PARK HYATT PARIS – VENDÔME