

MENU

BAR "CRUDO", CAVIAR, RADIS NOIR & POMME GRANNY
FERMENTATION D'EAU DE TOMATE & MIMOSA

COURGE "BUTTERNUT" CUIT EN PAPILOTTE & KABOCHA EN PICKLES
SIROP D'ÉRABLE, BADIANE & JARDIN D'AUTOMNE

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

FRÉCINETTES CARAMÉLISÉES AU SUCRE DE COCO,
FIN BISCUIT MOELLEUX, BANANES & NOIX DE MACADAMIA,
SORBET BANANE & RHUM VANILLÉ

"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