

PUR'

Jean-François Rouquette

Chers Gastronomes,

« Je veux que ma cuisine soit toujours lisible, même si l'on découvre une saveur inattendue à la dégustation. Je cherche à transmettre une émotion, reproduire la spontanéité de mes propres découvertes. »

Jean-François Rouquette

La nature, les saisons, les rencontres inspirent l'univers culinaire très personnel du chef.

Sa culture et sa maîtrise du répertoire français classique lui permettent des audaces toujours maîtrisées et une créativité en perpétuelle ébullition.

Son goût des voyages fait la différence et signe son identité. Asie et Amérique du Sud sont ses terres de prédilection, dont il rapporte techniques et produits nouveaux.

Ses créations ne sont pourtant jamais exotiques. Elles se distinguent par une touche délicate, un équilibre subtil, parfois intrigant, qui émeut les papilles.



Nous serions enchantés de voir vos photos sur les réseaux sociaux avec le hashtag

#purjfr

@parkhyattparis

@jeanfrancois_rouquette

€

POUR COMMENCER...

BAR "CRUDO", CAVIAR, RADIS NOIR & POMME GRANNY FERMENTATION D'EAU DE TOMATE & MIMOSA	85
ORMEAUX DE PLOUGUERNEAU DORÉS AU BEURRE D'ALGUES, ARTICHAUTS POIVRADE, VADOUVAN & RIZ NOIR SOUFFLÉ	75
COURGE "BUTTERNUT" CUIT EN PAPILLOTTE & KABOCHA EN PICKLES SIROP D'ÉRABLE, BADIANE & JARDIN D'AUTOMNE	55
FOIE GRAS DE CANARD POÊLÉ, "PHYSALIS" SÉCHÉES & FENOUIL, NOUILLES SOBA & BOUILLON AU SARRASIN GRILLÉ	60
CHAIR DE TOURTEAU ASSAISONNÉE D'HUILE DE LAURIER, GRANITÉ MANDARINE & JACK BE LITTLE, TARAMA FUMÉ - SAMOUSSAS CROUSTILLANTS AU CORAIL	75

ENSUITE...

LOTTE DE LA CÔTE D'ÉMERAUDE POÊLÉE, FAROFA, AVOCAT HASS & CHUTNEY DE POIVRON ROUGE AUX GRAINES DE SÉSAME	75
TURBOT DE LIGNE EN CROÛTE DE CHANVRE ÉMULSION ONCTUEUSE "BILLY BY", ENOKI & HARICOTS VERTS, HUILE DE FLEURS	90
HOMARD BLEU CUIT SUR LA BRAISE DANS SA COQUE, POLENTA AUX SUCS DE TÊTE RAVIGOTÉE À L'ESTRAGON & RADIS ARLEQUIN	110
NOISETTES DE CHEVREUIL DE CHASSE FRANÇAISE RÔTIES SALSIFIS, TOPINAMBOURS, QUINOA SOUFFLÉ, SAUCE POIVRADE, BEURRE NOISETTE ARABICA & VANILLE DU MEXIQUE	90
CANARD CROISÉ DE CHEZ PIERRE DUPLANTIER, CHOUX PLURIELS, AGRUMES & JUS REGLISSÉ FAÇON SALMIS	75
BOEUF "JAPWAGYU", AUBERGINE VIOLA LAQUÉE, SAUCE FERMENTÉE DE POMME "CRONCELS" & MIEL DE BRUYÈRE, GINGEMBRE	135

ÉVASION....

CHAIR DE TOURTEAU ASSAISONNÉE D'HUILE DE LAURIER,
GRANITÉ MANDARINE & JACK BE LITTLE, TARAMA FUMÉ

LOTTE DE LA CÔTE D'ÉMERAUDE POÊLÉE,
FAROFA, AVOCAT HASS
& CHUTNEY DE POIVRON ROUGE AUX GRAINES DE SÉSAME

NOISETTES DE CHEVREUIL DE CHASSE FRANÇAISE RÔTIES
SALSIFIS, TOPINAMBOURS, QUINOA SOUFFLÉ,
SAUCE POIVRADE, BEURRE NOISETTE ARABICA & VANILLE DU MEXIQUE

SAINTE-MAURE DE TOURAINÉ FOISONNÉ,
JUS VERJUTÉ & PAIN AUX FRUITS SECS

SURPRISE SUCRÉE...

« LE PAQUIN »

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

MENU EN 6 SERVICES 165 EUROS

OU

METS & VINS 255 EUROS

NOTRE MENU EST SERVI POUR L'ENSEMBLE DE LA TABLE.
PRIX NETS EN EUROS - TAXES & SERVICE COMPRIS.
MERCİ DE BIEN VOULOIR NOTER QUE NOTRE ÉTABLISSEMENT N'ACCEPTÉ PAS LES CHÈQUES.

CARNET DE VOYAGE....

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 CARAMELISÉES 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 EN 8 SERVICES 205 EUROS

OU

METS & VINS 325 EUROS

NOTRE MENU EST SERVI POUR L'ENSEMBLE DE LA TABLE.
PRIX NETS EN EUROS - TAXES & SERVICE COMPRIS.
MERCİ DE BIEN VOULOIR NOTER QUE NOTRE ÉTABLISSEMENT N'ACCEPTÉ PAS LES CHÈQUES.

LES FROMAGES...

€

CHARIOT DE FROMAGES DE CHEZ MARIE QUATREHOMME

25

LES CLASSIQUES...

ASSORTIMENT DE SORBETS AUX FRUITS

19

ASSIETTE DE FRUITS EXOTIQUES

25

LES CRÉATIONS...

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

35

« LE PAQUIN »

35

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

NAGE DE PÊCHE DE VIGNE DANS SON THÉ ROOÏBOS,
CRISTALLINE DE SUCRE & MOUSSE LÉGÈRE À LA PÊCHE BLANCHE,
TARTE FEUILLETÉE AU SUCRE DE COCO & SORBET AU WHISKY TOURBÉ

35

“AUTOUR DU LAIT”, CAILLEBOTTE AU LAIT CRU, GÂCHE PERDUE,
DULCE DE LECHE À LA FLEUR D’ORANGER, CRISTAL DE LAIT

30

LES PLUS...

(10CL)

2002	CHÂTEAU D'YQUEM - SAUTERNES - FRANCE	95
2015	LABEUR D'OCTOBRE - BEAUJOLAIS VENDANGES TARDIVES - JEAN-PAUL BRUN	28
NM	PORTO TAWNY 20 ANS - TAYLOR'S	30

PRIX NETS EN EUROS - TAXES & SERVICE COMPRIS.
LES PLATS "FAITS MAISON" SONT ÉLABORÉS SUR PLACE À PARTIR DE PRODUITS BRUTS.