



Par/By Alain Dutournier

R
RENAISSANCE®
PARIS VENDÔME HOTEL

Entrées

STARTERS

Cappuccino de potimarron, royale de foie gras, croustille de petits lardons <i>SMALL PUMPKIN CAPPUCCINO, FOIE GRAS FLAN AND DICED BACON TOAST</i>	14 €
Grosses crevettes et légumes « vapeur », bouillon d'herbes <i>LARGE SHRIMPS, STEAMED VEGETABLES, GARDEN HERBS' BROTH</i>	16 €
Les belles huîtres d'Arcachon – Tartines de foie gras spéciales de Joël D. en fine gelée d'eau de mer <i>SPECIALES ARCACHON OYSTERS - FOIE GRAS TOASTS AND SEAWEED</i>	19 €
Terrine des palombières aux éclats de châtaignes et foie gras – Chutney d'automne <i>WOOD PIGEON AND FOIE GRAS TERRINE WITH CHESNUTS, FRUIT CHUTNEY</i>	16 €
Saumon sauvage baltique délicatement fumé à Peyrehorade, au bois d'Aulne – Rémoulade de granny smith au raifort <i>WILD BALTIC SMOKED SALMON IN PEYREHORADE, GRANNY SMITH AND HORSERADISH REMOULADE</i>	19 €
Marbré de chèvre frais, aubergine et olives noires – salade douce-amère à l'huile d'olive citronnée <i>GOAT CHEESE, EGGPLANT AND BLACK OLIVES TERRINE – BITTERSWEET SALAD WITH LEMON AND OLIVE OIL</i>	15 €
Chair de crabe royal en rouleau végétal – Jus coraillé, brisures de cacahuètes <i>VEGETARIAN KING CRAB ROLL, CHOPPED PEANUTS</i>	20 €

Plats

MAIN COURSE

BŒUF DE CHALOSSE LABEL ROUGE

CHALOSSE « LABEL ROUGE » BEEF

Servi cru en tranches généreuses façon carpaccio - copeaux de parmesan, huile d'olive, artichaut, sucrose <i>"IN CARPACCIO STYLE" – parmesan cheese, olive oil, artichokes and crunchy green salad</i>	22 €
En tartare tallé au couteau – esprit "Rossini" - foie gras et coulis de truffe maison <i>"IN TARTARE STYLE" – foie gras and truffle flavour</i>	25 €
Cuit épais à la plancha - charlotte écrasée aux cébettes - moutarde violette de Brives <i>"Á LA PLANCHA" - mashed potato with green onion, Brives violet mustard</i>	28 €

Chipirons fourrés de pied de cochon, mojettes en fricassée forestière <i>SMALL BABY SQUIDS STUFFED WITH PORK FOOT, COCO BEANS AND MUSHROOMS</i>	22 €
--	------

Noix de coquilles St Jacques snackées – leur jus pointu – céleri confit au satay <i>PAN-FRIED SCALLOPS, CANDIED CELERY WITH SATAY</i>	25 €
--	------

Gambas sautées « curry vert » et riz soufflé – riz aux senteurs de lait de coco <i>SNACKED SPICY PRAWNS, COCONUT FLAVOURED RICE, GREEN CURRY</i>	24 €
---	------

Boudin noir charnu, vieux jambon croustillant, guindillas, pomme reinette façon moutarde de crémone <i>TRADITIONAL GASCONY PORK HEAD AND BLOOD SAUSAGE, CRISPY OLD CURED HAM, SWEET PEPPERS, APPLES IN «CREMONE» STYLE</i>	20 €
---	------

Notre volaille jaune truffée et rôtie – Quinoa crémeux aux girolles <i>ROASTED AND TRUFFLED BREAST OF POULTRY – CREAMY QUINOA WITH CHANTERELLE MUSHROOMS</i>	27 €
---	------

Râble de lièvre juste cuit, servi en noisettes, petits choux au jus de civet – Palet de maïs <i>FILLETED SADDLE OF HARE COOKED RARE, SMALL CABBAGES WITH STEW JUICE - CORN PANCAKES</i>	28 €
--	------



Fromages

CHEESES

A partager: le jeu des 5 fromages affinés – Gelée de coing au piment d’Espelette, fruits secs, poire aigre-douce et raisin 14 €
TO SHARE: SELECTION OF 5 MATURED CHEESES - quince paste, dried fruits, sweet and sour pear, grapes

Desserts

DESERTS

Chocolat noir pimenté, sorbet poire légèrement fumé 9 €
SPICY BITTER CHOCOLATE CAKE, SMOKED PEAR SHERBET

Macaron citron vert, kiwi frais, parfait ivoire – Sorbet à la blanche de Gascogne 11 €
LIME FLAVOURED MACAROON, FRESH KIWI, WHITE CHOCOLATE MOUSSE, BLANCHE DE GASCOGNE ALCOOL SHERBET

Tourtière landaise chaude – Glace pruneaux-Armagnac 10 €
WARM CRISPY “MUSKETEER” PIE, PRUNE-ARMAGNAC ICE CREAM

Les trois blidas de mont-blanc au marron 11 €
CHESTNUT “MONT-BLANC” IN GLASSES

Quartiers chauds d’ananas cloutés au gingembre, brioche et sorbet pinacolada 12 €
ROASTED PINEAPPLE WITH GINGER, BRIOCHE AND PINACOLADA

Déjeuner du marché

DAILY LUNCH

Les fraîcheurs du marché
PINXO SEASONALS

Cocotte du jour garnie – Terre ou mer au choix
TODAY “TURF OR SURF” CASSEROLE

Café « Grand gourmand »
PASTRY CHEF ESPRESSO

Le verre de vin (15cl) – Blanc ou rouge ou demi bouteille d’eau minérale
THE GLASS OF WINE (15cl) – WHITE OR RED OR HALF OF MINERAL WATER BOTTLE
