

POUR COMMENCER...

SAINT-JACQUES DORÉES	38 €
poireaux au sautoir, copeaux de comté, vinaigrette truffée	
FOIE GRAS DE CANARD DES LANDES MI-CUIT	38 €
chutney de figues de Solliès, brioche toastée	
SAUMON FUMÉ D'ECOSSE	36 € 31 €
pain de campagne Poilâne toasté	
LANGOUSTINES DU GUILVINEC CUITES VAPEUR PUIS REFROIDIES	39 €
céleri rémoulade truffé	
* TERRINE DE MARCASSIN PRÉPARÉE PAR NOS SOINS	24 €
sucrine et pain grillé	
ARTICHAUTS GROS PARIS EN CARPACCIO	34 €
salade de mâche, huile de truffe noire	
SALADE RELAIS PLAZA	38 €
crevettes roses, romaine, asperges cuites et crues, anchois marinés, parmesan, croûtons, sauce cocktail	
* ASPERGES VERTES CUITES AU SAUTOIR ET D'AUTRES CRUES	26 €
boudin blanc truffé, jus de cuisson réduit	
HOMARD BLEU COURT BOUILLONNÉ	48 €
pommes de terres roseval servies tièdes, cœur de sucrine, vinaigrette à la moutarde de Meaux	

RIZ / SOUPE / PÂTES

* FIN VELOUTÉ DE HOMARD À L'INFUSION DE CÈPES	26 €
RISOTTO AUX TRUFFES DU PÉRIGORD	56 €
CANNELLONI D'HERBES AUX ARTICHAUTS ÉPINEUX	26 €
jus corsé	
PÂTES TROFIE	56 €
une râpée de truffes noires du Périgord	

*Sélection Grand Cru du Domaine
Clarence Dillon «Château Haut-Brion»*

Du 11 février au 10 mars 2010

Un produit rencontre un grand Domaine de Pessac Léognan

PIGEON RÔTI EN DEUX FAÇONS 42€
sauce salmis, gratin de macaroni aux truffes du Périgord

2005 CLARENDELLE 9 €LE VERRE 48 €LA BOUTEILLE
2004 CHÂTEAU LA TOUR HAUT BRION 24 €LE VERRE 140 €LA BOUTEILLE
2006 LA CHAPELLE DE LA MISSION HAUT BRION 28 €LE VERRE 176 €LA BOUTEILLE
2007 LE CLARENCE DE HAUT BRION 36 €LE VERRE 230 €LA BOUTEILLE

Selon les dispositions régies par le décret n°2002-1467 en date du 17 décembre 2002, l'Hôtel Plaza Athénée, ainsi que ses fournisseurs, s'engagent et garantissent la provenance de toutes les viandes bovines.

Les prix « barrés » ont été modifiés afin de vous faire bénéficier de la baisse du taux de TVA en restauration appliquée sur certains articles

LES SAVEURS DE LA MER...

SOLE MEUNIÈRE	58 €
pommes de terre écrasées, épinards branches, beurre noisette citronné	
GAMBAS SAUVAGES RÔTIES	56 €
haricots coco cuisinés aux palourdes, jus d'une marinière	
* ESCOLIER À LA PLANCHA	34 €
endives caramélisées cuites et crues, sauce diable	
PAVÉ DE TURBOT DE BRETAGNE CUIT AU PLAT	65 €
mousseline de topinambour, râpée de truffe du Périgord	
BAR DE LIGNE AU GRIL	46 €
lumaconi farcis d'une bolognaise de calmars	
LANGOUSTE ROSE THERMIDOR	80 €
riz basmati d'Orient	
LE CAVIAR	
CAVIAR FRANÇAIS D'AQUITAINE – 30G	180 €
servi avec ses blinis et condiments	

LE MENU RELAIS PLAZA ~~50 €~~ 44 €

SERVI MIDI ET SOIR

CHOISISSEZ UNE ENTRÉE, UN PLAT
(DANS LA CARTE SIGNALÉS PAR UNE * OU PARMİ NOS SUGGESTIONS DU JOUR)
UN FROMAGE OU UN DESSERT ET UN CAFÉ

PLAT DU JOUR ~~32 €~~ 28 €

LES SAVEURS DE LA TERRE...

POULET JAUNE DES LANDES À LA BROCHE (EN DEMI)	48 € 42 €
gratin de macaroni aux truffes à la façon de Lucien Tendret	
FILET MIGNON DE VEAU GRILLÉ À LA BRAISE (ORIGINE FRANCE)	48 €
gnocchi de potiron, jambon belotta, côte de sucrine	
FAUX-FILET DE BŒUF BLACK ANGUS GRILLÉ 300 GR (ORIGINE U.S.A)	48 €
sauce béarnaise, pommes frites en coin de rue	
CÔTES D'AGNEAU AU GRIL	44 €
vrai jus aux olives cassées, moussaka d'aubergines	
FILET DE BŒUF ROSSINI BLACK ANGUS POÊLÉ (ORIGINE U.S.A)	58 €
pommes maxime, sauce poivre	
BŒUF EN TARTARE (ORIGINE FRANCE)	35 €
salades mélangées, pommes allumettes	
ESCALOPE DE VEAU VIENNOISE (ORIGINE FRANCE)	42 €
cocotte de légumes d'hiver cuisinés à l'étouffée	
FOIE DE VEAU POÊLÉ (ORIGINE FRANCE)	42 €
jus aux oignons, figues, pommes de terre écrasées	
* JOUE DE VEAU BRAISÉE	32 €
cocotte de pommes ratte à la peau façon grand-mère	

Les prix « barrés » ont été modifiés afin de vous faire bénéficier de la baisse du taux de TVA en restauration appliquée sur certains articles

LES GARNITURES

LÉGUMES DE SAISON MIJOTÉS	14 €
EPINARDS AU BEURRE NOISETTE	12 €
HARICOTS VERTS	12 €
POMMES ALLUMETTES	12 €
POMMES DE TERRE ÉCRASÉES	10 €

NOS FROMAGES AFFINÉS

VOUS AVEZ LA POSSIBILITÉ DE COMPOSER VOTRE ASSIETTE DE FROMAGES

* Petite assiette (3 fromages au choix)	8 €
Grande assiette (6 fromages au choix)	16 €

COMTÉ
REBLOCHON
CAMEMBERT AU LAIT CRU
EMMENTAL
SAINTE MAURE
FOURME D'AMBERT

LES DESSERTS

CHRISTOPHE MICHALAK ET SON ÉQUIPE VOUS PROPOSENT LES DESSERTS
INCONTOURNABLES DU RELAIS PLAZA

UNE SÉLECTION DE PÂTISSERIES PARISIENNES DU CHARIOT (LA PIÈCE) 16 €

BABA PLAZA, crème chantilly et vieux rhum
MILLEFEUILLE, à la vanille de Madagascar
TARTE CITRON, peu meringuée
TARTE CHOCOLAT, dans tous ses états
PARIS MONTAIGNE, au praliné noisette maison
RELIGIEUSE CARAMEL, au beurre de sel

LES DESSERTS « RELAIS »

L'ORÉADE, dessert lauréat de la Coupe du monde de la pâtisserie 2005	16 €
PROFITEROLES, Café et Chocolat	16 €
ÎLE FLOTTANTE, vanille-nougatine	16 €
COUPES AUX FRUITS ROUGES, jus de cuisson, crème légère	16 €
GLACES au choix : chocolat, vanille, café	16 € 14 €
SORBETS AU CHOIX : passion-banane, fruits des bois, citron	16 € 14 €

Les prix « barrés » ont été modifiés afin de vous faire bénéficier de la baisse du taux de TVA en restauration appliquée sur certains articles