

L'été
au Plaza



Summer
at the Plaza



Par
Jean Imbert

DE NOS MARAÎCHERS
& JARDINS

L'artichaut au chèvre
de mon frère **26**

Le pain tomate
de Saint-Tropez **18**



Les asperges vertes minute,
velours d'olive
et caillé maison **44**

Le carpaccio de tomates
de Jackie, pickles et condiment
des Sables d'Or **26**

L'avocat de Jean et sa salade
de pousses d'épinards **36**



La fougasse tiède, légumes du
soleil et condiment oseille **50**

Les gnudi ricotta-épinard,
tomates de Jackie rôties **32**

Les ravioles de caponata,
bouillon végétal à la fleur
de courgette **38**

Le risotto d'asperges blanches
au vieux parmesan
et oranges sanguines **60**

DE NOS PÊCHEURS
& ÉLEVEURS

Le croque tourteau,
avocat **30**

Les calamars en beignet
sauce tartare **32**



Le tartare de thon rouge
au naturel à votre table **46**
avec caviar Impérial (30g) **195**

Le homard «Vivi», salade de
haricots verts à la pistache **88**

Le vitello ala Joss **48**



Les côtelettes d'agneau
grillées, tian de légumes
au romarin **64**

Le rouget en portefeuille, riz
paëlla et sauce roche **72**

La volaille aux herbes
courgette violon
et aubergine grillée **54**

Le Saint-Pierre riviera, légumes
du sud confits en barigoule **82**



Les prix s'entendent nets en euro
incluant la TVA et la contribution
employés 5%.
Merci de noter que notre établissement
n'accepte pas les chèques.

Toutes nos viandes bovines sont
d'origine France et Pays-Bas.
Toutes nos viandes ovines, porcines
et nos volailles sont d'origine France.

Si vous présentez une intolérance
ou allergie à certains produits,
nous vous remercions de nous en faire
part à la prise de commande.

Fleur
de courgette



HÔTEL PLAZA ATHÉNÉE
PARIS

Fleur
de petit pois

