

## ÉTÉ 2010

Homard breton au curry épicé	135 €
Tendron de veau glacé à la florentine, cèpes de Corrèze	90 €

## SPÉCIALITÉS

Caviar beluga, langoustines rafraîchies, nage réduite, bouillon parfumé	175 €
- <i>en demi</i> -	95 €
Volaille de Bresse, écrevisses “pattes rouges” et girolles à peine crémees	
- <i>par personne</i> -	120 €

## PLAISIRS DE TABLE

Pâté en croûte selon Lucien Tendret	90 €
Tomates de Piolenc et légumes cuits/crus	45 €
Tourteau décortiqué en chaud et froid, émulsion coraillée	90 €
Bar de ligne agrumes/poivres, ventrèche caramélisée	90 €
Pagre de Méditerranée, condiment d'une diable, sauce Choron	80 €
Sole de petit bateau, vert et blanc de blette à la grenobloise	85 €
Côtes et selle d'agneau au sautoir, légumes d'un navarin	85 €
Pigeonneau de la ferme de Racan, cerises de Montmorency	80 €
Pomme de ris de veau dorée, petits pois à la française, jus truffé	90 €
Fromages affinés pour vous	25 €

## MENU « COLLECTION ÉTÉ »

Trois mets “collection” en demi, fromages et dessert	360 €
--	-------

## MENU « PLAISIRS DE TABLE »

Trois mets “Plaisirs de Table” en demi, fromages et dessert	260 € Prix nets
---	-----------------

*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 l'origine française de toutes nos viandes.*

## LES DESSERTS

été 2010

Baba au rhum comme à Monte-Carlo

“Bigarreaux, Burlat, cœur-de-pigeon”, crème glacée à la pistache

Caillé de brebis, caramel-poivre, miel d'arbousier

Choco/menthe en déclinaison

-Eton mess-

Fraises des bois en coupe rafraîchie, sablé coco

32 € Prix net