

POUR COMMENCER...

ASPERGES BLANCHES sauce mousseline ou vinaigrette cerfeuil	38 €
ARTICHAUTS GROS PARIS EN CARPACCIO salade de mâche, vinaigrette truffée	34 €
SALADE RELAIS PLAZA crevettes roses, romaine, asperges cuites et crues, anchois marinés, parmesan, croûtons, sauce cocktail	38 €
SAUMON FUMÉ D'ECOSSE pain de campagne Poilâne toasté	36€ 31 €
LANGOUSTINES DU GUILVINEC CUITES VAPEUR PUIS REFROIDIES macédoine de légumes à la parisienne, mayonnaise curry/coco	39 €
FOIE GRAS DE CANARD DES LANDES MI-CUIT sucs de Porto, brioche toastée	38 €
* PORCHETTA DE LAPIN sucrine, jus acidulé, salade de pousses d'épinards, pain grillé	24 €
* BOUDIN BLANC DE VOLAILLE AUX MORILLES pommes de terre de Noirmoutier et cébettes mijotés, jus de cuisson réduit	28 €

LE CAVIAR

CAVIAR BELUGA – 30 G SERVI AVEC SES BLINIS ET SES CONDIMENTS	360 €
CAVIAR FRANÇAIS D'AQUITAINE – 30G SERVI AVEC SES BLINIS ET CONDIMENTS	180 €

RIZ / SOUPE / PÂTE



COOKPOT DE LÉGUMES PRINTANIER LÉGÈREMENT GRATINÉS 28 €

pommes de terre grenailles, morilles, asperges vertes, bouillon corsé aux herbes

* FIN VELOUTÉ DE HOMARD EN INFUSION DE CÈPES	26 €
RISOTTO AUX CHAMPIGNONS SAUVAGES	30 €
TARTE FINE FAÇON PISSALADIÈRE sardines à l'escabèche, tomates confites aux olives taggiasche	26 €
RAVIOLES OUVERTES AUX MORILLES asperges vertes cuites au sautoir sauce au vin jaune à peine crémée	38 €

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 sautés minute, beurre noisette citronné	
GAMBAS SAUVAGES RÔTIES	56 €
jus et garniture d'une paëlla	
* ESCOLIER À LA PLANCHA	36 €
sauce d'une piperade et pommes fondantes	
PAVÉ DE TURBOT DE BRETAGNE CUIT AU PLAT	65 €
blanquette de légumes au vert, sauce à peine crémée	
BAR DE LIGNE AU GRIL	46 €
risotto al salto aux asperges vertes	
HOMARD BLEU RÔTI	52 €
un sauté de courgettes et fenouil, jus d'une américaine	

LE MENU RELAIS PLAZA ~~50 €~~ 44 € SERVI MIDI ET SOIR

CHOISISSEZ UNE ENTRÉE, UN PLAT
(DANS LA CARTE SIGNALÉS PAR UN * OU PARMIS 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 €
pommes grenailles, carottes fondantes	
FILET MIGNON DE VEAU GRILLÉ À LA BRAISE	56 €
asperges vertes et lard paysan, morilles à peine crémées	
FAUX-FILET DE BŒUF BLACK ANGUS GRILLÉ 300 GR (ORIGINE U.S.A)	48 €
sauce béarnaise, pommes coin de rue	
CÔTES D'AGNEAU EN CÔTES ÉPAISSES	48 €
légumes de printemps au sautoir, jus d'un navarin	
FILET DE BŒUF BLACK ANGUS ROSSINI (ORIGINE U.S.A)	58 €
pommes maxime, sauce poivre	
BŒUF EN TARTARE	36 €
salades mélangées, pommes allumettes	
ESCALOPE DE VEAU VIENNOISE	42 €
cocotte de fèves et pois mange-tout au romarin et citron de Menton	
FOIE DE VEAU POÊLÉ (ORIGINE FRANCE)	42 €
jus aux oignons, pommes de terre écrasées à l'huile d'olive	
* COCHON BIO DU LARZAC CUIT À LA BROCHE	38 €
polenta crémeuse aux olives cassées et tomates confites	

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 €
ÉPINARDS SAUTÉS MINUTE	12 €
HARICOTS VERTS EXTRA FINS	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