

POUR COMMENCER

MELON PHILIBON NATURE	23 €
MELON PHILIBON AU PORTO	28 €
FINES TRANCHES D'ARTICHAUTS GROS PARIS salade de mâche, vinaigrette truffée	34 €
DÉCLINAISON DE TOMATES version 2010 mozzarella di Buffala	26 €
SALADE RELAIS PLAZA crevettes roses, romaine, asperges, anchois marinés, parmesan, croûtons, sauce cocktail	38 €
SAUMON FUMÉ D'ECOSSE pain Poilâne toasté	37 € 32 €
LANGOUSTINES DU GUILVINEC VAPEUR PUIS REFROIDIES ratatouille, vinaigrette coraillée	39 €
FOIE GRAS DE CANARD DES LANDES MI-CUIT chutney de figues de Soliès, brioche dorée	38 €
* GALANTINE DE CANARD PISTACHÉE cœur de sucrine, pain grillé	24 €
* CRESPEOU PROVENÇAL, JAMBON SAN DANIEL	24 €

LE CAVIAR

CAVIAR CRISTAL GOLD - 30 GR. - SÉLECTION DU PLAZA ATHÉNÉE 160 €
servi avec ses condiments et blinis

RIZ / SOUPE / PÂTE



COOKPOT ESTIVAL DE LÉGUMES LÉGÈREMENT GRATINÉS 28 €
duxelle de champignons, aubergines, courgettes violon, tomates cœur de
bœuf, girolles, bouillon corsé aux herbes

* FIN VELOUTÉ DE HOMARD EN INFUSION DE CÈPES	26 €
RISOTTO AUX ARTICHAUTS ÉPINEUX	28 €
RISOTTO AUX TRUFFES AESTIVUM	58 €
TARTE FINE DE LÉGUMES DU JARDINIER tapenade et brousse de brebis	26 €
PÂTES DU MOULINIER ET SUPIONS À LA PLANCHA câpres, citron, persil	30 €

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	62 €
pommes de terre écrasées, épinards sautés minute, beurre noisette citronné	
GAMBAS SAUVAGES	56 €
purée de fèves, tomate confite, jus au romarin	
* ESCOLIER POÊLÉ	36 €
pommes de Noirmoutier en cocotte, pissalat, sucs d'agrumes	
PAVÉ DE TURBOT DE BRETAGNE AU PLAT	65 €
sommités de brocolis et choux fleurs, réduction d'un vinaigre de tomate	
BAR DE LIGNE AU GRILL	48 €
sauce vierge, fleurs de courgettes en deux façons	
HOMARD BLEU RÔTI	56 €
un sauté de courgettes et fenouil, sauce 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 €

LES SAVEURS DE LA TERRE

POULET JAUNE DES LANDES À LA BROCHE (EN DEMI)	48 € 42 €
gratin de macaronis aux truffes façon Lucien Tendret	
FILET MIGNON DE VEAU À LA BRAISE	56 €
petits farcis, vrais jus	
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 €
socca et moussaka d'aubergines, jus épicé	
FILET DE BŒUF BLACK ANGUS ROSSINI (ORIGINE U.S.A)	58 €
pommes Maxime, sauce aux poivres	
BŒUF EN TARTARE	36 €
salades mélangées, pommes allumettes	
ESCALOPE DE VEAU VIENNOISE	42 €
carottes et cébettes glacées en cocotte	
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

Prix nets

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 €

MILLEFEUILLE à la vanille de Madagascar
TARTE AUX FRAISES à la crème de pistache
TARTE TIRAMISU, café, mascarpone
CHARLOTTE framboise, verveine
RELIGIEUSE CARMEL au beurre de sel

LES DESSERTS « RELAIS »

BABA PLAZA, vieux rhum brun et crème légère à la vanille	16 €
L'ORÉADE, dessert lauréat de la Coupe du monde pâtisserie 2005	16 €
VACHERIN fraise, rose, litchi	16 €
CHOCOLAT, caramel et praliné à la noisette du Piémont	16 €
COUPES AUX FRUITS ROUGES, jus de cuisson, crème légère	16 €
GLACES au choix : chocolat, vanille, café	16 € 14 €
SORBETS au choix : fraise, citron, yaourt	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