

## POUR COMMENCER...

FOIE GRAS DE CANARD DES LANDES MI-CUIT chutney de figues de Solliès / sucs d'orange sanguine, brioche toastée	38 €
SAUMON FUMÉ D'ECOSSE pain de campagne Poilâne toasté	<del>36€</del> 31 €
LANGOUSTINES CUITES VAPEUR TIÉDIES fine tartelette croustillante de légumes d'automne / vinaigrette coraillée	39 €
* TERRINE DE CHEVREUIL PRÉPARÉE PAR NOS SOINS sucrine et pain grillé	24 €
ARTICHAUTS GROS PARIS EN CARPACCIO salade de mâche, huile de truffe noire	33 €
SALADE RELAIS PLAZA crevettes roses, romaine, asperges cuites et crues, anchois marinés, parmesan, croûtons, sauce cocktail	38 €
* ASPERGES VERTES CUITES AU SAUTOIR ET D'AUTRES CRUES boudin de crustacé maison, jus de cuisson réduit	26 €
HOMARD BLEU COURT BOUILLONNÉ PUIS REFROIDI cœur de sucrose, sauce coraillée	48 €

## RIZ / SOUPE / PÂTES

RISOTTO AUX CÈPES	28 €
* FIN VELOUTÉ DE HOMARD À L'INFUSION DE CÈPES EN CAPUCCINO	26 €
RISOTTO AUX TRUFFES	56 €
CANNELONIS GARNIS DE DAUBE À L'ANCIENNE poireaux tièdes, jus de braisage	22 €

*Les accords extraordinaires sont à la carte chez Alain Ducasse !  
Chaque mois, un grand produit rencontre un grand vignoble français.*

**SAINT-JACQUES DORÉES 38 €**  
poireaux au sautoir, copeaux de comté, vinaigrette truffée

3 Propositions au verre à 12€ le verre ou 3 verres de 5cl

RIESLING GRAND CRU - ALTENBERG DE BERGBIETEN 2008 DOMAINE LOEW  
GEWURZTRAMINER - WESTHOFFEN 2008 DOMAINE LOEW  
PINOT GRIS - SÉLECTION 2007 DOMAINE PFISTER

*Bientôt le Foie Gras des Landes et les vins du Grand Sud Ouest...*

*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*

Prix nets

## LES SAVEURS DE LA MER...

SOLE MEUNIÈRE	58 €
pommes de terre écrasées, épinards branches, beurre noisette citronné	
GAMBAS SAUVAGES ET CŒUR DE SUCRINE RÔTIÉS	58 €
légumes paysans mijotés à la planchetta	
* ESCOLIER ET ARTICHAUTS À LA PLANCHA	32 €
sauce vierge à l'estragon, olives cassées	
PAVÉ DE TURBOT DE BRETAGNE CUIT AU PLAT	61 €
mousseline de céleri rave, jus truffé	
BAR DE LIGNE AU GRIL	46 €
petits farcis de saison, sucs de roche	

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

CHOISISSEZ UNE ENTRÉE, UN PLAT  
(DANS LA CARTE SIGNALÉS PAR UNE \* 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)	<del>46 €</del> 40 €
gratin dauphinois, vrai jus	
FILET MIGNON DE VEAU GRILLÉ À LA BRAISE (ORIGINE FRANCE)	48 €
gros gnocchis de pommes de terre / jambon et côte de laitue	
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, petits paquets d'aubergines à la tomate	
FILET DE BŒUF ROSSINI BLACK ANGUS POÊLÉ (ORIGINE U.S.A)	59 €
pommes maxime, sauce poivre	
BŒUF EN TARTARE (ORIGINE FRANCE)	35 €
salades mélangées, pommes allumettes	
ESCALOPE DE VEAU VIENNOISE (ORIGINE FRANCE)	42 €
cocotte de petits pois à la française	
FOIE DE VEAU POÊLÉ (ORIGINE FRANCE)	42 €
jus aux oignons, figues, pommes de terre écrasées	
* JOUE DE BŒUF BRAISÉE	32 €
cocotte de pommes rattes 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*

Prix nets

## LES GARNITURES

LÉGUMES DE SAISON MIJOTÉS	14 €
ÉPINARDS 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 LE CHARIOT DE  
DESSERTS INCONTOURNABLE DU RELAIS PLAZA

<b>UNE SÉLECTION DE PÂTISSERIES PARISIENNES</b>	16 €
Tarte chocolat, à la mode de l'Avenue Montaigne	
Tarte citron	
Baba au rhum, crème chantilly	
Paris Montaigne au praliné noisette maison	
Millefeuille à la vanille de Madagascar	
Religieuse au caramel beurre de sel	
<b>LES VERRINES DU MOMENT</b>	16 €
Mousse au chocolat noir	
Tiramisu, comme à Verone	
Panna Cotta, citrons et fruits rouges	
Cheese cake, passion-mangue citron vert	
Fruits rouges, jus de cuisson et crème légère	
<b>GLACES ET SORBETS AU CHOIX</b>	<del>16 €</del> 14 €
Café, chocolat, vanille, fruits des bois, pamplemousse, passion-banane	

*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