



LES AGAPES

MENU EN SIX ACTES | 295€
LE CHOIX DE L'APPRÊT VOUS APPARTIENT



LE POTAGE ESCOFFIER

~
LE PÂTÉ EN CROûTE DE LA TABLE ROYALE

~
LE CRUSTACÉ EN MAJESTÉ

OU
LA BRIOCHE MARIE-ANTOINETTE AU CAVIAR *SUP. 70€ | 150€*

LES APPRÊTS

LE TURBOT À LA DIEPPOISE

OU
LE BAR SABAYON AU VIN JAUNE ET NOIX

OU
LE RIS DE VEAU MADAME DE MAINTENON

OU
LE PIGEON AUX FRUITS NOIRS

LE SERVICE DES LÉGUMES À LA FRANÇAISE

LE FROMAGE DE FRANCE

~
L'ENTRÉ-ACTES

~
LE GRAND DESSERT BELLE ÉPOQUE

OU
LA PART DES ANGES ESPRIT VANILLE *SUP. 20€ | 50€*



LES QUATRE SAISONS - EXPÉRIENCE VÉGÉTALE SERVIE SUR DEMANDE 275€



L'HISTOIRE DE LA GRANDE CUISINE FRANÇAISE

Depuis son ouverture en 1913, le Plaza Athénée incarne cette promesse au cœur du 25 Avenue Montaigne. Témoin de plus d'un siècle d'histoire, il a accompagné la transformation de cette adresse en l'un des hauts lieux de la gastronomie parisienne. Au fil des décennies, le Plaza Athénée cultive le goût du détail, l'exigence du savoir-faire et la capacité à réinventer les codes de son époque. Derrière sa façade emblématique et ses célèbres géraniums rouges, le Plaza Athénée s'est imposé naturellement comme un repère du raffinement.

Entre tradition et innovation, là où parfois la cuisine est éphémère, nous avons souhaité prendre le temps de lui rendre hommage à travers son patrimoine intemporel et ses chefs de légende tels Antonin Carême, Jules Gouffé, Auguste Escoffier...

Grâce à l'engagement de nos artisans et de nos producteurs, aujourd'hui plus qu'hier, nos chefs Jocelyn Herland et Anthony di Prospero souhaitent vous en proposer notre meilleure version culinaire, celle qui rend hommage à Paris. Nos expressions sucrées sont réalisées par nos pâtisseries Angelo Musa, Damien Gibault et Lucas Bréson. Nos pains sont façonnés par notre boulanger Pierre-Emmanuel Vargas. Le service à la française, sous la direction soignée de Denis Courtiade, d'Anna Crupano, et de Laurent Roucayrol pour la sommellerie, vous accompagne tout au long de votre repas, comme s'il était un agréable voyage dans le temps...

LES AGAPES Les agapes désignaient dans l'Antiquité des repas de partage, de fraternité et de convivialité. Elles évoquent aujourd'hui les plaisirs de la table.

LE POTAGE Auguste Escoffier, illustre Chef du patrimoine français, a classifié à la fin du XIXe siècle les potages en soulignant qu'il fallut près d'un siècle pour amener les potages à l'état de perfection où nous les voyons aujourd'hui....

LE PÂTÉ EN CROûTE DE LA TABLE ROYALE Les pâtés étaient connus depuis la haute Antiquité, tant à Rome qu'en Chine. A la même époque, Le Viandier, livre de recettes français de la fin du Moyen Âge XIVe siècle associé au nom de Guillaume Tirel, dit Taillevent, contenait plus de 25 recettes de pâtés de viande ou de poisson pour le carême.

LE CRUSTACÉ EN MAJESTÉ Langoustines, homards ou langoustes... étaient jadis sur tous les étals des traiteurs et poissonniers aux halles de Paris ; surnommées « Le ventre de Paris » par Émile Zola ou le « Louvre du peuple » par Napoléon Ier.

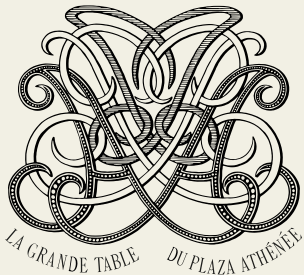
LA BRIOCHE MARIE-ANTOINETTE AU CAVIAR Dite parisienne, c'est une brioche à tête, légère et gonflée. Elle est associée à Marie-Antoinette qui aurait dit ironiquement «Qu'ils mangent de la brioche !» en réponse donnée au fait que le peuple n'avait plus de pain.

LE TURBOT À LA DIEPPOISE Appelé faisan des eaux par les Romains. Selon les canons d'Auguste Escoffier la garniture dieppoise (tirant son nom de la ville de Dieppe) se compose : de moules, de crevettes, de vin blanc, de champignons...

LE BAR SABAYON AU VIN JAUNE ET NOIX Issu des traditions culinaires du Jura, le vin jaune, élevé plus de six ans sous voile en fût, est depuis des siècles le compagnon privilégié des poissons nobles.

LE RIS DE VEAU MADAME DE MAINTENON La tradition veut que Madame de Maintenon, réputée pour apprécier une cuisine raffinée, mais sans excès, ait inspiré cette préparation servie à la cour de Louis XIV.

LE PIGEON AUX FRUITS NOIRS Consommé depuis l'Antiquité, c'est un pigeonneau d'élevage de Pornic de 28 jours qui est grillé au barbecue puis accompagné de baies à chair bleue, noire ou violette telles cassis, cerises, mûres...



NOTRE ÉTABLISSEMENT N'ACCEPTE PAS LES CHÈQUES.
LES PRIX S'ENTENDENT NETS EN EURO INCLUANT LA TVA ET LA CONTRIBUTION EMPLOYÉS 5%.
TOUTES NOS VIANDES BOVINES SONT D'ORIGINE FRANCE ET PAYS-BAS. TOUTES NOS VIANDES OVINES, PORCINES
ET NOS VOLAILLES SONT D'ORIGINE FRANCE. UN MENU VÉGÉTARIEN EST DISPONIBLE SUR SIMPLE DEMANDE.

)(*Dorchester Collection*