



PLAZA

ATHÉNÉE

LE SOUFFLÉ AUX NOIX SORBET CASSIS

26€

*

LE GRAND DESSERT

48€/pers

LA CHARLOTTE ANTONIN CARÊME

LA CRÈME GLACÉE POMMES TATIN

LE MILLE-FEUILLE DU ROI SOLEIL

LE FONTAINEBLEAU POMME LIVÈCHE

LES DESSERTS

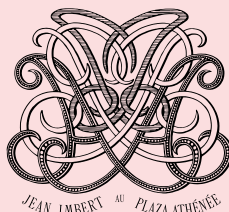
LE SOUFFLÉ Du latin sufflare -gonfler, souffler- De François Massialot à Menon, d'André Viard à Antoine Beauvilliers ex-cuisinier du Roi-Soleil et surnommé Monsieur Soufflé...c'est Antonin Carême dans les années 1820 qui l'aurait fixé dans la littérature culinaire, et qui, en aurait proposé une version sucrée, et développé tous les aspects techniques pour que le soufflé ne retombe pas.

LA CHARLOTTE En hommage à Charlotte d'Angleterre, épouse de Georges III, ce dessert, apparu à la fin du XVIIIe siècle en Grande-Bretagne, était composé de mie de pain et de compote de pommes aromatisée à la cannelle. Antonin Carême, séduit par la forme du moule à charlotte, créa pour Talleyrand la charlotte à la parisienne : biscuits à la cuillère et crème à bavaise (crème anglaise collée à la gélatine).

LA TATIN C'est à la fin du XIXe siècle que la fameuse tarte retournée devint très réputée dans toute la région de Sologne, à l'Hôtel Tatin, des sœurs Stéphanie et Caroline, hôtelières à Lamotte-Beuvron. Suite à un oubli lors de la cuisson, elles décidèrent de rajouter simplement la pâte par-dessus les pommes et de cuire la tarte ainsi.

LE MILLE-FEUILLE Apparu au XIXe siècle, créé par le pâtissier Rouget, il reçoit les louanges de Grimod de La Reynière en 1807 qui en dit : « Un tel gâteau doit être enfanté par un homme de génie, et pétri par les mains les plus habiles ».

LE FONTAINEBLEAU Cette spécialité fromagère remonterait au XVIIIe siècle dans l'ancien dépôt de lait d'un crémier de la rue Grande, à Fontainebleau. Travaillé en référence aux laiteries royales, il se présente sous la forme de crème fraîche, ou de fromage blanc frais et crémeux au lait de vache surmonté d'une crème fouettée façon Chantilly.



)(*Dorchester Collection*

LES PRIX S'ENTENDENT NETS EN EURO INCLUANT LA TVA ET LA CONTRIBUTION EMPLOYÉS 5%
NOTRE ÉTABLISSEMENT N'ACCEPTE PAS LES CHÈQUES.
UN MENU VÉGÉTARIEN EST DISPONIBLE SUR SIMPLE DEMANDE.