



PLAZA

ATHÉNÉE

LA BRIOCHE CARAMÉLISÉE
EN DEUX SERVICES

26€

*

LE GRAND DESSERT

48€/pers

LES ŒUFS À LA NEIGE AU CACAO
LA CRÈME GLACÉE LORIENTAISE
LE FONTAINEBLEAU MIEL ET POLLEN
LA COUPE RAFRAICHIÉ RHUBARBE TAGÈTES



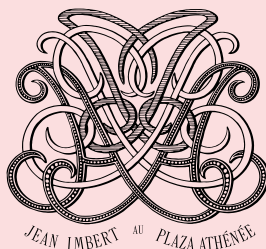
LES DESSERTS

LA BRIOCHE Étymologie de « brier », forme normande de « broyer, pétrir la pâte ». Elle apparaît dans des textes dès le XVe siècle, elle est née d'un pain enrichi médiéval, perfectionné grâce au beurre des régions du nord de la France. Qu'elle se nomme en province : cogne, fougasse, pompe, cramique, pastis, fallue... la brioche est devenue un classique de la gastronomie française.

LES ŒUFS À LA NEIGE Les premières traces de ce dessert remontent au XVIIIe siècle dans la cuisine aristocratique européenne. On appelait jadis île flottante un biscuit de Savoie alcoolisé découpé en tranches minces intercalées de confiture d'abricots, recouvert de chantilly, dressé dans un compotier sur une crème anglaise froide. Aujourd'hui, ce dessert est oublié et l'île flottante est devenu un quasi-synonyme d'œufs à la neige.

LA CRÈME LORIENTAISE Cette appellation met en avant le fameux gâteau breton riche en beurre, à la texture dense et fondante, principalement préparé avec du beurre demi-sel, des jaunes d'œufs, du sucre et de la farine. Caractéristique de Lorient et de Pont-Aven, ce biscuit se popularise lors de l'Exposition Universelle de Paris en 1863.

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*