



PLAZA

ATHÉNÉE

LA BRIOCHE CARAMÉLISÉE
EN DEUX SERVICES

26€

*

LE GRAND DESSERT

48€/pers

LE FONTAINEBLEAU NOISETTE
LES ŒUFS À LA NEIGE AU CACAO
LA COUPE GIVRÉE EN AMERTUME
LA CRÈME GLACÉE TARTE CITRON

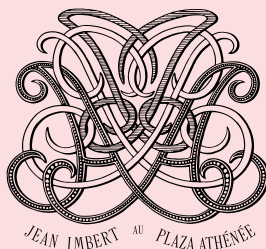


LES DESSERTS

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.

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.

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.



)(*Dorchester Collection*

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