LE RELAIS PLAZA

90 YEARS

## POUR COMMENCER

LES ŒUFS «PRINCESSE SORAYA»
CAVIAR & MAYO **50**

LA TERRINE «DIANE CHASSERESSE»
& PICKLES DU MOMENT **36**

LE FOIE GRAS AU PORTO,
DÏNER «RENÉ COTY» EN 1955 **52**

LES CRUDITÉS D'AUTOMNE
& SAUCE «COOL HAND LUKE» **18**

## ENTRÉES

LE CŒUR DE SAUMON «TABLE 10»,
CELLE D'YVES SAINT LAURENT
LE DIMANCHE SOIR **58**

LES COQUILLES SAINT-JACQUES
DIEPPOISES FAÇON « GASTON MAGRIN »,
LE CHEF DU NORMANDIE **42**

LES LANGOUSTINES MAYO
& THERMIDOR **50**

LE POTAGE CRESSONNIÈRE
COMME L'AIMAIT LAUREN BACALL **18**

LES PANSOTTI AUX NOIX FRAÎCHES
& BLETTES DU PERCHE,
HOMMAGE À MICHAEL DOUGLAS **24**

## PLATS

LE GRATIN DE DAURADE 1962 **45**

LE BAR CROUSTILLANT
«ENCORE» SAUCE VIERGE D'AUTOMNE
& POMME PURÉE **50**

LES SPAGHETTIS "PAQUEBOT NORMANDIE",
COQUILLAGES & CHAMPAGNE **64**
*Supplément Caviar Oscietre Royal 30g* **50**

LE SOUFFLÉ DE HOMARD «ATHÉNÉE»
RECETTE DE LA 1ÈRE CARTE EN 1936 **66**

LA QUICHE LORRAINE «VERTIGO»
COMME AU 1ER ÉTAGE **36**

LE POT-AU-FEU «MARLENE DIETRICH»
EN CACHETTE POUR JEAN GABIN **36**

LE TARTARE FAIT À VOTRE TABLE
COMME DEPUIS 90 ANS **48**

LE «ROYALE WITH CHEESE» BURGER
À LA JOHN TRAVOLTA **45**

L'ESCALOPE «SISSI» À LA VIENNOISE
COMME EN 1955,
CŒUR DE LAITUE & CONDIMENTS **54**

LE POULET RÔTI & GRATIN DAUPHINOIS
SOUVENIR D'UNE BAGUE PERDUE
PAR ELIZABETH TAYLOR (*pour 2*) **108**

L'ENTRECÔTE «RELAIS» AU POIVRE
À LA VOITURE DE TRANCHE
& POMMES PAILLE **120**
*(uniquement le soir/pour 2)*

## FROMAGE

L'ASSIETTE DE FROMAGES
DU RELAIS **22**

Les prix s'entendent nets en euro incluant la TVA et la contribution employés 5%.

Notre établissement n'accepte pas les chèques.

Toutes nos viandes bovines sont d'origine France et Pays-Bas.
Toutes nos viandes ovines, porcines et nos volailles sont d'origine Française.

Si vous présentez une intolérance ou allergie, à certains produits, nous vous remercions de nous en faire part à la prise de commande.