LE

CHALET



Veuve Clicquot

PRÉSENT AU

DU PLAZA ATHENEE

HÔTEL PLAZA ATHÉNÉE
PARIS

LE CHALET DU PLAZA ATHÉNÉE

HIVER
2026-2027

Mauviel1830®

À LA PATINOIRE

LA FLAMMEKUECHE
Flammekueche

À TABLE

ENTRÉE AU CHOIX

LA TRUITE DES ALPES FUMÉE AU BOIS DE SAPIN,
BLINIS D'HERBES FRAÎCHES & CONDIMENT AU CITRON CONFIT
30GR DE CAVIAR OSCIETRE (SUPPLÉMENT 50€)
Fir wood smoked alpine trout, fresh herbs blinis & lemon condiment
30gr oscietre caviar (50€ supplement)

ou

LE BOUILLON DE POULE AU VIN JAUNE DU JURA,
RAVIOLES DE FOIE GRAS À LA FARINE DE CHÂTAIGNE
Jura yellow wine chicken broth, chestnut flour foie gras ravioli

PLAT

LA FONDUE AUX FROMAGES D'ALPAGE,
ou AUX CÈPES (SUPPLÉMENT 20€)
CHARCUTERIE & MESCLUN
Traditionnal cheese fondue
or cep fondue (20€ supplement)
served with cold cuts & mesclun

PRÉ-DESSERT

SORBET VIN CHAUD & CLEMENTINE CONFITE
Mulled wine sorbet & candied clementine

DESSERT

LA RACLETTE AU CHOCOLAT & CHOU GLACÉ VANILLE
Chocolate raclette & vanilla ice cream puff

EAUX MINÉRALES & BOISSONS CHAUDES
Mineral water & hot drinks

225 €

Les prix s'entendent nets en euro incluant la TVA et la contribution employés.
Notre établissement n'accepte pas les chèques. Toutes nos viandes bovines sont d'origine France.
Toutes nos viandes porcines sont d'origine France et Espagne. Si vous présentez une
intolérance ou allergie, à certains produits, nous vous remercions de nous en faire part
à la prise de commande. *Prices are shown in eurosincluding VAT and a 5% employee contribution. Please note the hotel cannot accept payment by cheque. All our beef is sourced from France. Our pork is from France and Spain. If you have any allergies or intolerances, please let us know upon ordering.*