

L'été
au Plaza



Summer
at the Plaza



La gavotte avocat, caviar **26**

La cecina, radis en pickles **22**

La pissaladière aux oignons
de Roscoff **24**

Le filet de bar «Pil-Pil» **58**
*Blette, courgette violon, chou pointu
et citron au sel*

Les langoustines flambées **84**
Riz vénéré et tomate groseille



Le thon «Bloody Mary» **44**
Thon rouge, tomate bonbon et céleri

La volaille rôtie au basilic **56**
Aubergine croustillante et «tomate-mozza»

Pastèque, melon et concombre **26**
Piment doux et vierge de feta aux cébettes

Le burger au homard **92**
*Guanciale, avocat,
frites et sauce cocktail*

La pince de tourteau **56**
*Galette de sarrasin, broccoletti
et mayonnaise citron*

Le croustillant d'épaule d'agneau **42**
*Tomate piquante, pois chiches
et yaourt aux herbes*

L'avocat croustillant **36**
*La salade de pousses d'épinard
& jaune d'oeuf*

La farfalle maison aux coquillages **64**
Recette de «Sables d'Or»

La tomate du jour de chez Latour **38**
*Stracciatella
et vinaigrette du potager*

Le Saint Pierre rôti (pour deux) **168**
*Salade d'haricots verts à l'aubergine
«Salsa Agrumi»*

Le poulpe et rhubarbe **42**
Marinade acidulée et amande fraîche

La côte de boeuf
persillée (pour deux) **218**
Pommes «Coin de rue» épicées

Le caviar Casparian **190**
*«Golden Imperial» (30g
Blini de blé noir et crème crue au citron*

La sélection de fromages de
La Cour Jardin **25**

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

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

Fleur
de courgette

Fleur
de petit pois

HÔTEL PLAZA ATHÉNÉE
PARIS