

L'été
au Plaza



Summer
at the Plaza



La gavotte avocat, caviar **26**

La cecina, oignon de Roscoff
en pickles **22**

L'artichaut breton glacé **18**

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

La volaille gratinée **56**
*Bufala, tomate ananas
et aubergine*

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

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

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

La belle sole (pour deux) **158**
*Salade d'haricots verts à l'aubergine
«Salsa Agrumi»*

La côte de boeuf
persillée (pour deux) **218**
Spicy gomiti et béarnaise marine

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

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

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

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

La salade castelfranco et tetragone **34**
*Pain brillé au chèvre frais, fenouil
et vinaigrette carotte nouvelle*

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

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

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

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