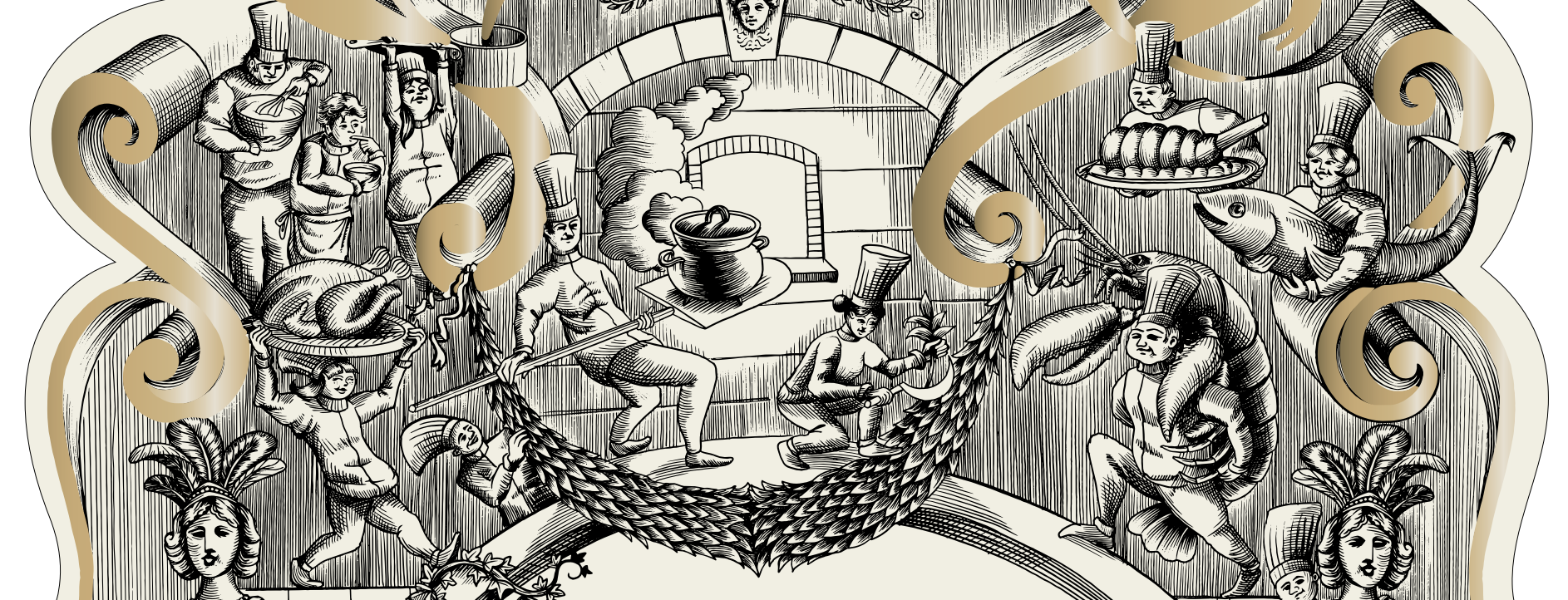




LES ENTRÉES

LA TARTE CHANTILLY TRUFFÉE 134€

LA BRIOCHE MARIE-ANTOINETTE CAVIAR 148€

LE COUSSIN DE SAINT-JACQUES ET OURSINS 96€

LE FOIE GRAS DE CANARD CATHERINE DE MÉDICIS 96€



LES PLATS

LE JARDIN À LA FRANÇAISE 64€

LE BAR DIEPPOISE 148€

LE HOMARD EN CIVET DE BETTERAVE 158€

LE TURBOT SOUFFLÉ SDO SAUCE CHAMBERTIN *pour 2* 146€/pers.

LA POULETTE ALBUFERA TRUFFE BLANCHE 196€

LE CHEVREUIL À LA ROYALE 132€

LE VEAU FAÇON ORLOFF 134€

LES FROMAGES FRAIS & AFFINÉS 38€

LE MENU DE JEAN

EN TROIS SERVICES, FROMAGES & LE GRAND DESSERT 340€



« L'HISTOIRE DE LA GRANDE CUISINE FRANÇAISE
M'A TOUJOURS FAIT RÊVER »

Son patrimoine intemporel, ses Chefs de légende tels Antonin Carême, Auguste Escoffier, Jules Gouffé...
Tous ces pionniers ont participé à la construction de mon identité culinaire ; celle d'une certaine idée de la France et de son histoire.
Là où parfois la cuisine est éphémère, pour mon restaurant, j'ai souhaité prendre le temps de lui rendre hommage à travers ses recettes oubliées et ses saveurs d'antan...
Grâce à l'engagement de nos artisans et de nos producteurs, aujourd'hui, plus qu'hier et bien moins que demain, nous souhaitons vous en proposer notre meilleure version culinaire, celle qui rend hommage à Paris.
Le service à la française, sous la direction soignée de Denis Courtiade, vous accompagne tout au long de votre repas, comme s'il était un agréable voyage dans le temps, celui de la cuisine française.

JEAN

« IL ÉTAIT UNE FOIS »

LA BRIOCHE MARIE-ANTOINETTE AU CAVIAR Dite parisienne, c'est une brioche à tête, légère et gonflée. Elle est associée à Marie-Antoinette qui aurait dit ironiquement « Qu'ils mangent de la brioche ! » en réponse donnée au fait que le peuple n'avait plus de pain.

LE FOIE GRAS DE CANARD CATHERINE DE MÉDICIS L'artichaut était très apprécié à la cour et Catherine de Médicis, réputée pour sa passion de la table, elle en mangea tellement au cours d'un banquet du 19 juin 1575, qu'elle faillit en mourir. A cette époque, il était encore considéré comme un fruit, et donc mangé en fin de repas.

LE HOMARD EN CIVET Étymologie : de cive, « oignon ». Au XVIIe siècle, le civet était peu apprécié puisque l'on disait d'un mets de peu de conséquence : « Voilà un gros civet. » Joseph Favre, dans son Dictionnaire universel de cuisine pratique, applique ce mode de préparation à base de vin rouge et d'oignons à divers gibiers (lièvre, chamois, marcassin...) et, par extension, à des ragoûts de crustacés (homard, langouste...).

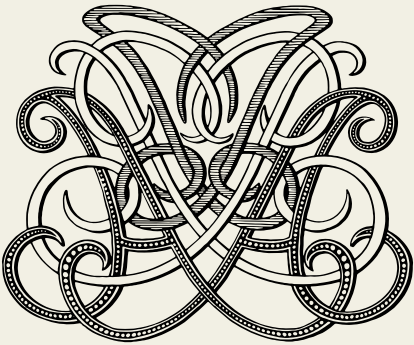
LE TURBOT SOUFFLÉ SDO SAUCE CHAMBERTIN Appelé faisant des eaux par les Romains, le turbot, de par sa taille, a entraîné de nombreuses anecdotes au fil des époques sur la question : comment fallait-il le cuire ? De Juvénal à Berchoux, de Brillat-Savarin à Grimod de La Reynière... jusqu'à la conception d'un instrument de cuisson particulier, la turbotière, de forme losange. S.D.O. est un clin d'œil de Jean à sa région de cœur, Les Sables d'Or en Bretagne.

LA POULETTE ALBUFERA Symbole de luxe et d'extraordinaire, elle est nappée d'une sauce poulet dite Albufera, qui aurait été créée par le Chef Adolphe Dugléré en hommage au Maréchal Louis-Gabriel Suchet, Duc d'Albufera Espagne. (C'est un bouillon de volaille enrichi de foie gras de canard, de crème, de cognac, de porto, de madère...).

LE CHEVREUIL À LA ROYALE Ce terme qualifie un mets dont la finesse et la qualité de préparation sont à la mode du Roi. En 1755, Menon, cuisinier et auteur culinaire, décrit dans son ouvrage la première recette du « lièvre au sang », gibier à chair dite noire. Depuis, entre gastronomes du Poitou et du Périgord, une guerre gastronomique s'est installée, chacun revendiquant la recette originelle.

LE VEAU FAÇON ORLOFF Classique de la grande cuisine française, il s'agit d'une selle de veau fourrée de champignons de Paris, d'oignons et de lamelles de truffe. Elle est ensuite nappée d'une sauce Mornay avant d'être glacée au four. Sans doute créée par le cuisinier Urbain Dubois en hommage à une grande famille moscovite, dont l'un des membres, ministre très parisien et ambassadeur de Nicolas Ier, avait ses habitudes au célèbre restaurant Tortoni.

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 FRANCE. UN MENU VÉGÉTARIEN EST DISPONIBLE SUR SIMPLE DEMANDE.



JEAN IMBERT AU PLAZA ATHÉNÉE

)(*Dorchester Collection*