

JEAN IMBERT AU PLAZA ATHENEE

LES ENTRÉES

- LES LANGOUSTINES DITES PARISIENNES 136€
LA BRIOCHE MARIE-ANTOINETTE CAVIAR 148€
LE FOIE GRAS DE CANARD CATHERINE DE MÉDICIS 96€
LA TARTE À LA TOMATE ET LIVÈCHE SORBET PISTACHE 92€

LES PLATS

- LE JARDIN À LA FRANÇAISE 64€
LE BAR DE LIGNE SAFRANÉ HARICOTS VERTS 132€
LE TURBOT SOUFFLÉ MOUSSELINE AU CHAMPAGNE *pour 2* 146€/pers.
L'AGNEAU À LA BRAISE FEUILLES DE CHOUX 118€
LE VEAU MORILLES ET AIL DES OURS 134€
LA VOLAILLE FAÇON NANTUA 158€

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 »

LES LANGOUSTINES DITES PARISIENNES Aussi élégantes et belles à voir que « les Parisiennes ». Ce sont des langoustines cuites au court-bouillon, puis rafraichies, pour être ensuite accompagnées d'une onctueuse mayonnaise coraillée. Ces langoustines et langoustes, ainsi préparées, étaient jadis sur tous les étals des traiteurs et poissonniers aux halles de Paris.

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.

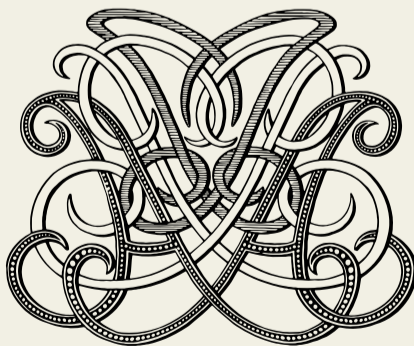
LE FOIE GRAS CATHERINE DE MÉDICIS L'artichaut était très apprécié à la cour et Catherine de Médicis, réputée pour sa passion de la table, elle en mangea tellement au cours d'un banquet du 19 juin 1575, qu'elle faillit en mourir. A cette époque, il était encore considéré comme un fruit, et donc mangé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

LE TURBOT SOUFFLÉ SDO MOUSSELINE AU CHAMPAGNE Appelé faisan des eaux par les Romains, le turbot, de par sa taille, a entraîné de nombreuses anecdotes au fil des époques sur le fait de : 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, qui a une forme de losange. S.D.O. étant un clin d'œil de Jean à sa région de cœur, les Sables d'Or en Bretagne.

LE VEAU MORILLES ET AIL DES OURS Ici proposé en côte ou en ris, le veau est agrémenté de morilles. Ces dernières ont la réputation de pousser à l'état sauvage en abondance après certains feux de forêt, et de ce fait, deviennent un aliment gastronomique rare associé à une catastrophe naturelle. Attention, les morilles doivent être bien cuites, car crues, elles sont toxiques.

LA VOLAILLE FAÇON NANTUA En hommage à une petite bourgade du Bugey dans l'Ain. Les apprêts à la Nantua sont composés d'un ragoût de queues d'écrevisse et de truffe noire selon les canons d'Auguste Escoffier.

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*