

# LE RELAIS PLAZA

Entrée, plat ou plat, dessert 48<sup>€</sup>, Menu trois plats 62<sup>€</sup>

Marqué par un ◆

## POUR COMMENCER / À PARTAGER

✓ <b>Artichauts de Bretagne</b> fines tranches, pourpier, truffe noire	28 <sup>€</sup>
<b>Crabe royal</b> concombre, pomme Granny Smith, verveine	26 <sup>€</sup>
◆ <b>Poulpe tentaculaire</b> chakchouka, pommes grenailles, riquette	24 <sup>€</sup>
◆ <b>Pâté en croûte façon Lucien Tendret</b> volaille, canard, foie gras, truffe, pickles de lentins de chêne	18 <sup>€</sup>
<b>Thon albacore</b> mi-cuit, carottes, citron, cumin	24 <sup>€</sup>
◆ <b>Entrée du marché</b>	20 <sup>€</sup>
<b>Ceviche de daurade royale</b> avocat, citron vert, pamplemousse rose	26 <sup>€</sup>
<b>Cèpes et girolles</b> copeaux de jambon Bellotta, noix	24 <sup>€</sup>

## LES ENTRÉES CHAUDES

✓ <b>Cookpot de légumes</b> petite épeautre, cèpes, pommes Roseval, potimarron, graines de courge, sucs de cuisson	26 <sup>€</sup>
◆ <b>Œuf bio</b> mollet, anguille fumée, pois cassés, citron	24 <sup>€</sup>
<b>Risotto Carnaroli</b> truffe noire	64 <sup>€</sup>

## LA MER

<b>Gambas sauvages</b> riz bomba, piment, safran, chorizo	38 <sup>€</sup>
◆ <b>Cabillaud</b> en filet épais, jus et garniture d'une bouillabaisse	36 <sup>€</sup>
<b>Sole meunière</b> pommes mousseline, épinards sautés	52 <sup>€</sup>
<b>Bar de ligne</b> grillé au feu de bois, houmous de pois chiches, oxalys	44 <sup>€</sup>
<b>Caviar Kristal Gold - Sélection Hôtel Plaza Athénée (30 gr)</b> servi avec condiments et blinis tièdes	180 <sup>€</sup>
<b>Caviar Beluga (30 gr)</b> servi avec condiments et blinis tièdes	520 <sup>€</sup>

## LA TERRE

<b>Demi-volaille jaune du Bourbonnais</b> à la broche, romaine braisée	48 <sup>€</sup>
<b>Mignon de veau</b> aubergines grillées à la braise, vrai jus	52 <sup>€</sup>
<b>Canon d'agneau</b> petits légumes farçis de Didier Pil, condiment sarriette	48 <sup>€</sup>
<b>Filet de bœuf Black Angus</b> pommes Montaigne au four, fromage blanc aux fines herbes	58 <sup>€</sup>
<b>Tartare de bœuf</b> mesclun, pommes frites	36 <sup>€</sup>
◆ <b>Paleron de veau</b> fondant, artichauts, citrons confits, jus d'un Marengo	34 <sup>€</sup>
◆ <b>Plat du marché</b>	34 <sup>€</sup>

## LES GARNITURES

<b>Légumes de saison</b>	12 <sup>€</sup>
<b>Épinards sautés minute</b>	10 <sup>€</sup>
<b>Haricots verts extra-fins</b>	10 <sup>€</sup>
<b>Pommes allumettes</b>	10 <sup>€</sup>
<b>Pommes de terre écrasées</b>	10 <sup>€</sup>

## NOS FROMAGES AFFINÉS

<b>L'ardoise de fromages affinés au choix - la portion</b>	6 <sup>€</sup>
<b>Comté, Reblochon, Camembert, Emmental, Sainte-Maure, Roquefort</b>	

## LES DESSERTS

ANGELO MUSA ET SON ÉQUIPE VOUS PROPOSENT LES DESSERTS INCONTOURNABLES DU RELAIS PLAZA

<b>Figues rôties, son sorbet, crème vanille</b>	20 <sup>€</sup>
<b>100% vanille, dessert signature d'Angelo Musa</b>	20 <sup>€</sup>
◆ <b>Finger chocolat-caramel</b>	20 <sup>€</sup>
<b>Millefeuille</b>	20 <sup>€</sup>
◆ <b>Tarte fine poire, et son sorbet</b>	20 <sup>€</sup>
◆ <b>Glace vanille 'noyée' au café de notre Manufacture à Paris et praliné</b>	18 <sup>€</sup>
<b>Fruits rouges</b>	28 <sup>€</sup>
◆ <b>Assortiment de glaces et sorbets (quatre boules)</b>	16 <sup>€</sup>
Glaces : vanille, chocolat, yaourt grec citron vert Sorbets : mûre, figues, poire	
<b>Café gourmand</b>	20 <sup>€</sup>



Plat signature d'Alain Ducasse qui traduit une cuisine respectueuse de l'environnement et de la santé, réalisée à partir de légumes de saison et du terroir local



Plat végétarien

Prix nets en euros, taxes et service compris. Notre établissement n'accepte pas les chèques.

Toutes nos viandes bovines proviennent de France, Belgique, Allemagne, des Pays-Bas ou du Luxembourg.

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

Le port du masque est obligatoire jusqu'au service du premier plat ainsi qu'entre les autres services.