



JEAN IMBERT AU PLAZA ATHENEE

ENTRÉES

LA BELLEVUE 120€

LA TARTE CHANTILLY TRUFFÉE 96€

LA BRIOCHE MARIE-ANTOINETTE AU CAVIAR 140€

LA CHARTREUSE DE COLVERT ET FOIE GRAS 90€

LE VELOUTÉ DU BARRY CIVET DE SAINT-JACQUES 94€

PLATS

LA SOLE AU VIN JAUNE 116€

LE HOMARD CARDINAL 140€

LE TURBOT SDO GARNITURE DIEPPOISE *pour 2* 118€/pers

LA POULARDE DEMI-DEUIL *pour 2* 160€/pers

LE CANARD À LA BIGARADE 108€

LE VOL-AU-VENT 114€

LA CARTE DES FROMAGES FRAIS & AFFINÉS

LE MENU DE JEAN

EN QUATRE SERVICES, FROMAGES & DESSERTS 320 €



« 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 LANGOUSTE EN BELLEVUE L'appellation viendrait du château de Bellevue, propriété de Madame de Pompadour, qui y composait des plats fins pour Louis XV.

LE VELOUTÉ DU BARRY Ce délicieux potage hivernal a été créé par le cuisinier de Jeanne Bécu, devenue par mariage en 1768, la Comtesse Du Barry. Beauté fatale, elle fut la favorite du roi Louis XV. Cette dernière, régnant sur les cuisines de Versailles, demanda à son cuisinier de réaliser une recette à base de chou-fleur et de crème fraîche.

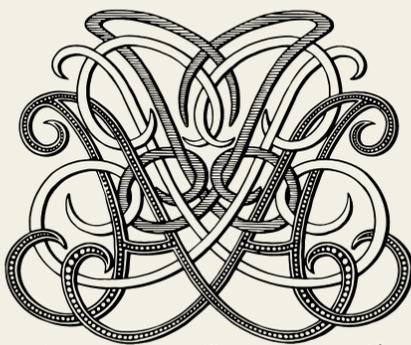
LA BRIOCHE MARIE-ANTOINETTE Dite parisienne, c'est une brioche à tête, légère et gonflée. Elle est associée à Marie-Antoinette qui aurait dit ironiquement « Qu'ils mangent de la brioche ! » en réponse donnée au fait que le peuple n'avait plus de pain.

LE GÂTEAU DE FOIES BLONDS LUCIEN TENDRET Gastronomes et Auteurs culinaires français restés à la postérité pour son livre « La Table au pays de Brillat-Savarin » publié en 1892 où l'on y retrouve une cinquantaine de recettes plus ou moins détaillées.

LE HOMARD CARDINAL A l'égard du Cardinal Mazarin, qui veilla à l'éducation du jeune roi Louis XIV, et dont le nom est associé en gastronomie à une sauce couleur carmin dite « Cardinal ».

LE VOL-AU-VENT Qu'on la nomme vol-au-vent ou bouchée à la reine, cette somptueuse recette composée d'un délicat feuilletage accompagné de béatilles symbolise à elle seule la grandeur de la haute cuisine française. Sous le Premier Empire, Antonin Carême perfectionne si bien la pâte feuilletée qu'un jour elle lève si haut qu'un des aides du maître se serait écrié : « Regarde Antonin, le gâteau vole-au-vent ! ».

LA POULARDE À L'ÉTOUFFÉE Symbole de luxe et d'extraordinaire, est nappée d'une sauce poulette dite Albufera qui aurait été créée par le chef Adolphe Dugléré en hommage au Maréchal Louis-Gabriel Suchet Duc d'Albufera - Espagne.



TOUTES NOS VIANDES BOVINES SONT D'ORIGINE FRANCE ET PAYS-BAS. TOUTES NOS VIANDES OVINES, PORCINES ET NOS VOLAILLES SONT D'ORIGINE FRANCE.
PRIX NETS EN EURO, TVA COMPRISE. LES TARIFS AFFICHÉS EXCLUENT LA CONTRIBUTION EMPLOYÉS DE 5%. NOTRE ÉTABLISSEMENT N'ACCÉPTE PAS LES CHÈQUES.

)(*Dorchester Collection*