



JEAN IMBERT AU PLAZA ATHENEE

LES ENTRÉES

- LA VICHYSOISE D'ASPERGES VERTES 88€
- LE FOIE GRAS CATHERINE DE MÉDICIS 96€
- LES LANGOUSTINES DITES PARISIENNES 124€
- LA BRIOCHE MARIE-ANTOINETTE AU CAVIAR 148€

LES PLATS

- LE BAR FAÇON DUGLÉRÉ 128€
- LE PITHIVIERS DE HOMARD 146€
- LE TURBOT SOUFFLÉ SDO À LA GRENOBLOISE *pour 2* 144€/pers.
- LA POULARDE AUX MORILLES VIN JAUNE 130€
- LE PIGEON FARCI SAUCE PÉRIGUEUX 136€
- L'AGNEAU EN NAVARIN 112€

LES FROMAGES FRAIS & AFFINÉS 38€

LE MENU DE JEAN

EN QUATRE SERVICES, FROMAGES & DESSERTS 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 VICHYSOISE D'ASPERGES VERTES L'invention de ce potage froid à base d'un légume est le plus souvent attribuée à Louis Diat, chef français du Ritz Carlton de New-York. C'est au cours de l'été 1917, qu'il réfléchit à la soupe familiale de son enfance que sa mère et sa grand-mère avaient coutume de lui servir, et comment en été, il y versait du lait froid pour la refroidir. Il baptisa sa création d'après Vichy, ville française située non loin de sa ville natale Montmarault.

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.

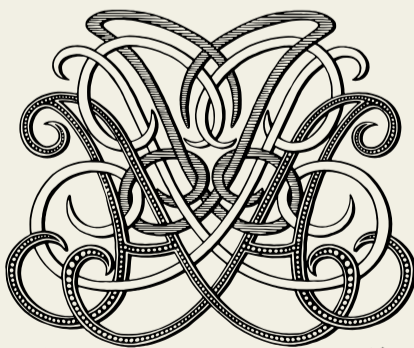
LES LANGOUSTINES DITES PARISIENNES Aussi élégantes et belles à voir que «les Parisiennes». Cuites au court-bouillon, puis rafraichies. Ces langoustines et langoustes, ainsi préparées, étaient jadis sur tous les étals des traiteurs et poissonniers aux halles de Paris. Surnommées « ventre de Paris » par Émile Zola, les halles ont été créées en 1135 par Louis VI le Gros. En 1808, Napoléon Ier souhaitait en faire le « Louvre du peuple ».

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 BAR FAÇON DUGLÉRÉ Recette du célèbre cuisinier français Adolphe Dugléré, né à Bordeaux en 1805, et fils du chef cuisinier Jean Dugléré. Il devient l'élève de l'illustre Carême qui officie à l'époque comme chef des cuisines du Baron Rothschild. C'est un homme cultivé auprès de qui Alexandre Dumas père prendra conseil à plusieurs reprises pour son «Dictionnaire de cuisine».

LA POULARDE AUX MORILLES VIN JAUNE Symbole de luxe et d'extraordinaire, cette recette dite de tradition rend hommage aux repas de fêtes des cuisines franc-comtoise et bressane, véritable ode à nos régions et à nos terroirs français : volaille de plein air AOP, beurre fermier, crème épaisse, vin jaune et morilles sauvages du Jura...

L'AGNEAU EN NAVARIN Le nom Navarin serait lié à la bataille du 20 octobre 1827 dans la rade du port grec de Navarin dans le Péloponnèse où les flottes coalisées anglaises, russes et françaises, infligèrent une cuisante défaite à la flotte turco-égyptienne. Pour fêter cette victoire historique, l'un des amiraux aurait alors ordonné d'améliorer le repas du lendemain. Son chef cuisinier se serait inspiré du pilaw de mouton à la turque pour créer une nouvelle recette en remplaçant le riz ordinaire par des légumes variés et colorés.



JEAN IMBERT AU PLAZA ATHÉNÉE

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.

)(*Dorchester Collection*