



PLAZA

ATHÉNÉE

LE SOUFLÉ WHISKY AU MALT DE SARRASIN

36€/pers

*

LE GRAND DESSERT

48€/pers

LA GLACE BULGARE

LE VACHERIN FLEUR DE SUREAU

LA TARTE À LA RHUBARBE CONFITE

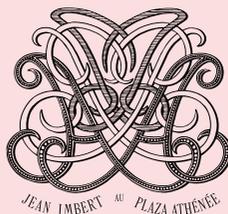
LE FONTAINEBLEAU FRAMBOISES AMANDES

LES DESSERTS

LE SOUFFLÉ WHISKY AU MALT DE SARRASIN Du latin sufflare -gonfler, souffler- De François Massialot à Menon, d'André Viard à Antoine Beauvilliers ex-cuisinier du Roi-Soleil et surnommé Monsieur Soufflé...c'est Antonin Carême dans les années 1820 qui l'aurait fixé dans la littérature culinaire, et qui, en aurait proposé une version sucrée, et développé tous les aspects techniques pour que le soufflé ne retombe pas.

LA FRAISE Notamment celle du lac Némi, était déjà très appréciée à Rome. Fontenelle leur attribuait sa vieillesse sans infirmités (il mourut centenaire). Les fraises guérissent le naturaliste Linné de la goutte ; et Fajon les interdit à Louis XIV qui en raffolait, en mangeait à la limite de l'indigestion et en faisait cultiver dans le potager royal dirigé par La Quintinie.

LE FONTAINEBLEAU Cette spécialité fromagère remonterait au XVIIIe siècle dans l'ancien dépôt de lait d'un crémier de la rue Grande, à Fontainebleau. Travaillé en référence aux laiteries royales, le fontainebleau se présente sous la forme de crème fraîche, ou de fromage blanc frais et crémeux au lait de vache surmonté d'une crème fouettée façon Chantilly afin d'alléger l'ensemble et créer une impression de légèreté lors de la dégustation.



)(*Dorchester Collection*

LES PRIX S'ENTENDENT NETS EN EURO INCLUANT LA TVA ET LA CONTRIBUTION EMPLOYÉS 5%
NOTRE ÉTABLISSEMENT N'ACCEPTE PAS LES CHÈQUES.
UN MENU VÉGÉTARIEN EST DISPONIBLE SUR SIMPLE DEMANDE.