

JEAN IMBERT AU PLAZA ATHENEE

LES ENTRÉES

- LE SOUFFLÉ TOMATE 76€
LE HOMARD À LA PARISIENNE 124€
LE FOIE GRAS CATHERINE DE MÉDICIS 96€
LA BRIOCHE MARIE-ANTOINETTE AU CAVIAR 148€

LES PLATS

- LE BAR FAÇON DUGLÉRÉ 132€
LE CIVET DE LANGOUSTE 146€
LE TURBOT SOUFFLÉ SDO À LA GRENOBLOISE *pour 2* 128€/pers.
LA POULARDE GIROLLES ET COURGETTES 126€
LE PIGEON MELBA SAUCE SALMIS 120€
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 »

LE HOMARD À LA PARISIENNE Aussi élégant et beau à voir que « les Parisiennes ». Ce sont des homards, des langoustes, des langoustines... cuits au court-bouillon, puis rafraichis, pour être ensuite accompagnés de petits légumes et d'une onctueuse mayonnaise. Ces crustacés d'excellence, ainsi préparés, étaient jadis sur tous les étals des traiteurs et poissonniers aux halles de Paris.

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.

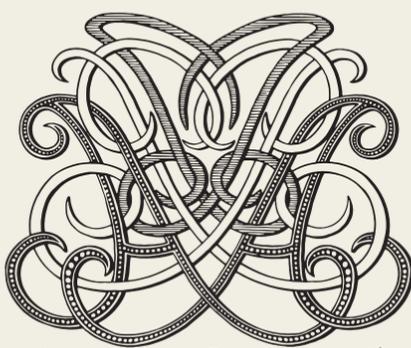
LA BRIOCHE MARIE-ANTOINETTE AU CAVIAR Dite parisienne, c'est une brioche à tête, légère et gonflée. Elle est associée à Marie-Antoinette qui aurait dit ironiquement «Qu'ils mangent de la brioche !» en réponse donnée au fait que le peuple n'avait plus de pain.

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».

LE TURBOT SOUFFLÉ SDO À LA GRENOBLOISE 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, en forme de losange. SDO est un clin d'œil de Jean à sa région de coeur, des Sables d'Or en Bretagne.

LE PIGEON MELBA SAUCE SALMIS Auguste Escoffier, chef du Savoy de Londres, a créé la pêche Melba en 1892, en hommage à la célèbre cantatrice soprano autrichienne Nellie Melba, qui l'avait invité à une représentation de « Lohengrin », opéra de Richard Wagner.

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*