

## LA COUR JARDIN 2006 : POUR ROUGIR DE PLAISIR

Le 16 mai prochain, dans le jardin intérieur de l'Hôtel Plaza Athénée, la Cour Jardin habillera à nouveau ses tables de nappes de lin blanc pour l'été. Avec sa cuisine du soleil et ses parasols rouges, le millésime 2006 fera rimer luxe avec calme, volupté et gourmandise.



### Côté cour !

Un décor unique, un jardin secret en plein cœur du plus parisien des palaces. Entre géraniums et parasols rouges, la Cour Jardin pétille de plaisir dans des verres à eau ludiques et des assiettes de présentation spécialement créées pour le Plaza Athénée et millésimées. Elles sont décorées de l'emblème du lieu : une fleur de géranium couleur platine et d'une frise moderne de couleur rouge au centre.

### Côté carte !

Cédric Béchade, met à l'honneur la cuisine du Grand Sud de son enfance : « *Tomate-Mozzarella, version Cour Jardin 2006* », « *Risotto - al salto - comme une paëlla* », « *Homard du Maine servi entier, parisienne de légumes truffée* »... Pour que chaque semaine ait un goût différent, l'amuse-bouche variera au gré de ses envies. Seul point commun à cette collection gourmande, le contraste des matières : à picorer et à boire... Une nouveauté encore avec une sélection de hors-d'œuvre répondant à tous les appétits « *Œuf en fine gelée, piperade en vinaigrette, mouillettes au jus d'oignons* »... Le chef, enfin a pensé aux épicuriens avec un plateau de fromages affinés pour vous et présentés sur une ardoise.



### Côté dessert !

En dessert, Christophe Michalak, chef pâtissier de l'Hôtel Plaza Athénée, redonne ses lettres de jeunesse à la fraise avec ses « *Fraises en trompe l'œil au parfum de banane et senteur d'oranger* » et avec cette sucette fraise-guimauve offerte en fin de repas à tous les grands enfants !

### Côté service !

Côté service, Guillaume Perrin aidé de sa jeune et dynamique équipe propose aux clients de la Cour Jardin un service élégant et décontracté. Pour donner le top départ à un moment envoûtant, il vous accueillera avec un Fontainebleau servi avec des fougasses citron/fleur de sel croquantes et savoureuses. Pour accompagner cette mise en bouche, le sommelier vous invite à découvrir le millésime 2006 du cocktail Rouge Plaza géranium/champagne.

## **LA COUR JARDIN**

Ouverte tous les jours à partir du 16 mai jusqu'à mi-septembre 2006  
Déjeuner de 12h30 à 14h15 - Dîner de 19h30 à 22h15  
Réservation par téléphone au 01 53 67 66 02 et/ou par fax au 01 53 67 65 12  
Carte 80 euros par personne  
Service Voiturier

*L'Hôtel Plaza Athénée, situé sur la prestigieuse avenue Montaigne, est un hôtel du Groupe Dorchester. Entièrement redécoré, il célèbre à la fois la tradition et la modernité. Le Chef Alain Ducasse supervise l'ensemble de la restauration du Plaza Athénée et y a également installé son restaurant parisien. Le Bar du Plaza Athénée est le rendez-vous chic et tendance de la capitale.*

### **Hôtel Plaza Athénée**

#### **Direction de la Communication**

Isabelle Maurin et Laetitia Emile Zola-Place  
Tél. : 01 53 67 66 07 - Fax : 01 53 67 65 05  
imaurin@plaza-athenee-paris.com  
lemilezola@plaza-athenee-paris.com

### **Groupe Alain Ducasse**

#### **Service de Presse**

Sarah Mompeurt et Marine Cossard  
Tél. : 01 53 67 65 62  
s.mompeurt@alain-ducasse.com