


## HERITAGE

|                                  |       |
|----------------------------------|-------|
| Langoustines rafraîchies, caviar | 180 € |
| EN DEMI                          | 95 €  |
| Pâté chaud de pintade truffé     | 110 € |
| Poularde rôtie, truffe noire     | 120 € |

## LA CARTE

|   |       |
|---|-------|
| Saint-Jacques, Parmentier, truffe noire   | 100 € |
| Ecrevisses en bisque  | 90 €  |
| Légumes et fruits   | 75 €  |
|  Homard, potiron, truffe noire | 115 € |
| Turbot, coquillages, blettes  | 105 € |
| Sole, artichauts, citron  | 100 € |
| Canard sauvage, navets, coing   | 90 €  |
| Chevreuil, sauce poivrade   | 100 € |
| Agneau, salades amères  | 95 €  |
| Fromages  | 30 €  |

## MENU COLLECTION D'HIVER 360 €

Quatre mets en demi, fromages et dessert

## LES DESSERTS 35 €

|                                   |
|-----------------------------------|
| Caillé de brebis, caramel, poivre |
| Chocolat amer                     |
| Baba au rhum                      |
| Agrumes                           |
| Noisette                          |
| Poire                             |

### PRIX NETS

Selon les dispositions régies par le décret n°2002-1467 en date du 17 décembre 2002, le restaurant « Alain Ducasse au Plaza Athénée » et ses fournisseurs, s'engagent et garantissent l'origine française de toutes leurs viandes.