

POUR COMMENCER

ARTICHAUTS POIVRADE ET CHAMPIGNONS DE PARIS salade de mâche, vinaigrette truffée	34 €
SALADE RELAIS PLAZA crevettes roses, romaine, asperges, anchois marinés, parmesan, croûtons, sauce cocktail	38 €
« PERLE BLANCHE » SPÉCIALE N°2, LES 6 pain de seigle, beurre demi-sel, vinaigre à l'échalote	32 €
SAUMON FUMÉ D'ECOSSE pain Poilâne toasté	33 €
LANGOUSTINES DU GUILVINEC CUITES VAPEUR PUIS REFROIDIES salade de haricots verts, vinaigrette coraillée	39 €
FOIE GRAS DE CANARD DES LANDES MI-CUIT chutney de pommes reinettes aux raisins de Muscat, brioche dorée	38 €
* TERRINE D'OIE DU PÉRIGORD AUX TROMPETTES DES MORTS cœur de sucrine, pain grillé	24 €
KING CRABE mayonnaise et pousses d'épinard	34 €
* BOUDIN BLANC TRUFFÉ poireaux tièdes, vinaigrette moutardée	22 €

LE CAVIAR

CAVIAR CRISTAL GOLD - 30 GR. - SÉLECTION DU PLAZA ATHÉNÉE 160 €
servi avec ses condiments et blinis

RIZ / SOUPE / PÂTE



COOKPOT AUX LÉGUMES D'AUTOMNE LÉGÈREMENT GRATINÉS 28 €
girolles, pommes de terre ratte, oignons grelots, ail des Ours,
bouillon corsé aux herbes

* FIN VELOUTÉ DE CÈPES caillé de brebis et jambon Bellota di Bellota	26 €
RISOTTO SAFRANÉ	38 €
RISOTTO AUX TRUFFES NOIRES	58 €
NOIX DE SAINT-JACQUES POÊLÉES AUX TOPINAMBOURS	28 €
PENNES ET TRONÇONS DE HOMARD BRETON à la marinière	38 €

Toutes nos viandes proviennent de l'Union Européenne

Si vous présentez une intolérance ou allergie à certains produits,
nous vous remercions de nous en faire part à la prise de commande

Prix nets

LES SAVEURS DE LA MER

SOLE MEUNIÈRE pommes de terre écrasées, épinards sautés minute, beurre noisette citronné	64 €
GAMBAS SAUVAGES riz pilaf, sauce coco-curry	56 €
* ESCOLIER POÊLÉ (thon blanc) jus et garniture d'une piperade	30 €
PAVÉ DE TURBOT DE BRETAGNE AU PLAT gratin de blettes à la moelle, jus d'une matelote	64 €
BAR DE LIGNE AU GRILL artichauts barigoule, bouillon réduit	48 €
* DARNE DE SAUMON À LA PLANCHA pommes de terre Roseval tiédies et cresson	32 €

LE MENU RELAIS PLAZA 48 €

SERVI MIDI ET SOIR

CHOISISSEZ UNE ENTRÉE, UN PLAT

(DANS LA CARTE SIGNALÉS PAR UN * OU PARMI NOS SUGGESTIONS DU JOUR)

UN FROMAGE OU UN DESSERT ET UN CAFÉ

PLAT DU JOUR	32 €
---------------------	------

LES SAVEURS DE LA TERRE

POULET JAUNE DES LANDES À LA BROCHE (EN DEMI) gratin de macaronis aux truffes façon Lucien Tendret	42 €
FILET MIGNON DE VEAU À LA BRAISE gnocchi aux olives cassées et jus à la sauge	56 €
FAUX-FILET DE BŒUF ANGUS GRILLÉ 300 GR (ORIGINE U.E.) sauce béarnaise, pommes coin de rue aux poivres	48 €
CÔTES D'AGNEAU DE LOZÈRE haricots de Paimpol et poids gourmands mijotés, citrons confits	48 €
FILET DE BŒUF ANGUS (ORIGINE U.E.) une poêlée de girolles, sauce bordelaise	56 €
BŒUF EN TARTARE salade mélangées, pommes allumettes	36 €
ESCALOPE DE VEAU VIENNOISE coquillettes au jambon de Paris et truffe	42 €
FOIE DE VEAU POÊLÉ (ORIGINE FRANCE) jus aux oignons, pommes de terre écrasées à l'huile d'olive	42 €
* TÊTE DE VEAU CUITE FONDANTE "SNACKÉE" légumes d'automne, sauce "gribiche"	32 €

Toutes nos viandes proviennent de l'Union Européenne

Si vous présentez une intolérance ou allergie à certains produits,
nous vous remercions de nous en faire part à la prise de commande

Prix nets

LES GARNITURES

LÉGUMES DE SAISON MIJOTÉS	14 €
ÉPINARDS SAUTÉS MINUTE	12 €
HARICOTS VERTS EXTRA FINS	12 €
POMMES ALLUMETTES	12 €
POMMES DE TERRE ÉCRASÉES	10 €

NOS FROMAGES AFFINÉS

VOUS AVEZ LA POSSIBILITÉ DE COMPOSER VOTRE ASSIETTE DE FROMAGES

* Petite assiette (3 fromages au choix)	8 €
Grande assiette (6 fromages au choix)	16 €

COMTÉ
REBLOCHON
CAMEMBERT AU LAIT CRU
EMMENTAL
SAINTE MAURE
FOURME D'AMBERT

LES DESSERTS

CHRISTOPHE MICHALAK ET SON ÉQUIPE VOUS PROPOSENT LES DESSERTS
INCONTOURNABLES DU RELAIS PLAZA

UNE SÉLECTION DE PÂTISSERIES PARISIENNES DU CHARIOT (LA PIÈCE) 16 €

MILLEFEUILLE à la vanille de Madagascar
PARIS « MONTAIGNE » au praliné noisette maison
TARTE ananas-citron vert
TARTE passion-framboise
RELIGIEUSE CARAMEL au beurre de sel

LES DESSERTS "RELAIS"

BABA PLAZA, vieux rhum brun et crème légère à la vanille	16 €
L'ORÉADE, dessert lauréat de la Coupe du monde pâtisserie 2005	16 €
VACHERIN EXOTIQUE, passion, banane, citron vert	16 €
CHOCOLAT, caramel et praliné à la noisette du Piémont	16 €
COUPES AUX FRUITS ROUGES, jus de cuisson, crème légère	16 €
GLACES au choix : chocolat, vanille, café	14 €
SORBETS au choix : passion-banane, cassis, coco	14 €

Si vous présentez une intolérance ou allergie à certains produits,
nous vous remercions de nous en faire part à la prise de commande