

JEAN IMBERT AU PLAZA ATHENEE

ENTRÉES

- L'ANGUILLE EN MATELOTE 98€
LA LANGOUSTE À LA PARISIENNE 124€
LE FOIE GRAS CATHERINE DE MÉDICIS 96€
LA BRIOCHE MARIE-ANTOINETTE AU CAVIAR 140€

PLATS

- LE BAR À LA DUGLÉRÉ 128€
LE HOMARD CARDINAL 146€
LE TURBOT À LA BROCHE COQUILLAGES *pour 2* 156€/pers
LE FRIAND DE RIS DE VEAU FINANCIÈRE 134€
LA POULARDE ET GÂTEAU POMPADOUR 132€
LE PIGEON EN SALMIS 122€

- LES FROMAGES FRAIS & AFFINÉS 36€

LE MENU DE JEAN

- EN QUATRE SERVICES, FROMAGES & DESSERTS 350€



« 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 »

L'ANGUILLE EN MATELOTE Du néerlandais -mattenoot- (paire de marins qui partageraient le même hamac). Ce terme désigne une recette à la mode des matelots depuis le XVI^e siècle. Héritière de la cuisine parisienne médiévale et aussi appelée -pôchouse, catigot, bouillette ou soringue- c'est un bourgeois parisien qui en donna la recette dans son ouvrage culinaire le -Ménagier de Paris- en 1390. Ce n'est qu'à la fin du XVIII^e siècle, qu'elle se popularise dans les guinguettes des bords de Marne et de la Seine, où y était servi du -guinguet-, petit vin blanc aigre et bon marché produit en Île-de-France.

LA LANGOUSTE À LA PARISIENNE Aussi élégantes et belles à voir que « les Parisiennes ». Cuites au court-bouillon, puis rafraichies. Ces langoustines et langoustes, ainsi préparées, étaient jadis sur tous les étals des traiteurs et poissonniers aux halles de Paris. Surnommées « ventre de Paris » par Émile Zola, les halles ont été créées en 1135 par Louis VI le Gros. En 1808, Napoléon Ier souhaitait en faire le « Louvre du peuple ».

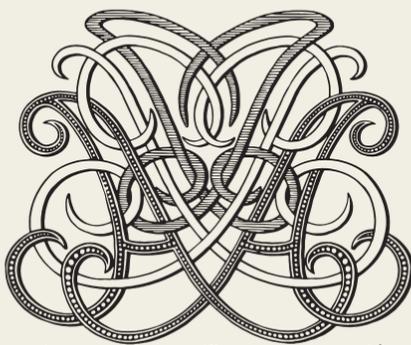
LA BRIOCHE MARIE-ANTOINETTE AU CAVIAR Dite parisienne, c'est une brioche à tête, légère et gonflée. Elle est associée à Marie-Antoinette qui aurait dit ironiquement « Qu'ils mangent de la brioche ! » en réponse donnée au fait que le peuple n'avait plus de pain.

LE BAR À LA DUGLÉRE 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 HOMARD CARDINAL À l'égard du Cardinal Mazarin, qui veilla à l'éducation du jeune roi Louis XIV, et dont le nom est associé en gastronomie à une sauce couleur carmin dite « Cardinal ».

LE FRIAND RIS DE VEAU FINANCIÈRE Dans la fable de Jean de la Fontaine « Le Savetier et le Financier » (Fables VII, 2), le financier est celui qui manie les finances du roi, et par extension gère les grandes affaires d'argent. Le Prototype au XVIII^e siècle en est le général, souvent gastronome comme le père de Grimod de la Reynière. -A la financière- est donc le qualificatif approprié pour cet apprêt qui a toujours été riche... par la qualité et le prix de ses ingrédients. Il en existe d'ailleurs quelques variantes de garnitures et de sauces généreuses : à la Godard, ambassadrice, gauloise...

LA POULARDE CONTISÉE Étymologie incertaine, mais ce serait Joseph Favre qui rapporte ce verbe -contiser- à l'illustre famille de Conti à laquelle on aurait dédié une méthode spéciale de préparer les filets d'une volaille avant sa cuisson. En gastronomie, -contiser- est l'action d'inciser un filet de chair crue et d'y incruster des lamelles de truffe noire (ou autres champignons tels morilles, cèpes...).



JEAN IMBERT AU PLAZA ATHÉNÉE

PRIX NETS EN EURO, TVA COMPRISE. LES TARIFS AFFICHÉS EXCLUENT LA CONTRIBUTION EMPLOYÉS DE 5%.
NOTRE ÉTABLISSEMENT N'ACCÉPTE 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.

)(*Dorchester Collection*