



PLAZA

ATHÉNÉE

LA CRÊPE SOUFLÉE  
AUX PRUNES

34 €/pers

\*

LE GRAND DESSERT

46 €/pers

LA POMME D'AMOUR

LE FONTAINEBLEAU DES VENDANGEURS  
LA TARTE AUX FIGUES À LA RAGUENEAU  
LA GLACE AU CAMEL AU BEURRE SALÉ

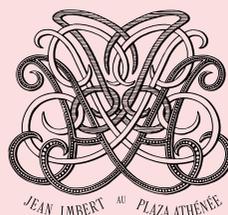
LES DESSERTS

**LA CRÊPE SOUFFLÉE** Son origine viendrait de l'un des premiers restaurants au sens moderne du terme (lieu de restauration détaché d'une auberge) du nom de : « Le Beauvilliers » propriété du Chef éponyme. En 1812, à l'âge de 48 ans, Antoine Beauvilliers, considéré comme le premier homme de son siècle dans l'art culinaire, ouvre avec succès son nouveau grand restaurant « La Grande Taverne de Londres », rue de Richelieu, à Paris. Par la suite, il composa l'un des meilleurs ouvrages gastronomiques sous le titre de L'Art du cuisinier, mais... c'est Antonin Carême qui aurait fixé la recette de la crêpe soufflée dans la littérature culinaire, et qui en aurait proposé une version sucrée, et développé tous les aspects techniques pour que le soufflé ne retombe pas !

**LE FONTAINEBLEAU** Cette spécialité fromagère remonterait au XVIII<sup>e</sup> siècle dans l'ancien dépôt de lait d'un crémier de la rue Grande, à Fontainebleau. Travaillé en référence aux laiteries royales, le fontainebleau se présente sous la forme de crème fraîche, ou de fromage blanc frais et crémeux au lait de vache surmonté d'une crème fouettée façon Chantilly afin d'alléger l'ensemble et créer une impression de légèreté lors de la dégustation.

**LA TARTE AUX FIGUES RAGUENEAU** En référence au personnage de Cyrano de Bergerac qui parle d'une tartelette type amandine. La figue est un des fruits les plus anciennement cités : dans la Bible ou dans la mythologie grecque et romaine.

**LA GLACE AU CAMEL AU BEURRE SALÉ** Les caramels remontent aux premiers temps de la confiserie dû à la simplicité de leur composition. A l'instar d'autres sucreries, ils étaient parés de propriétés thérapeutiques. Au XVII<sup>e</sup> siècle, le dictionnaire de Furetière, le caramel était défini comme « une drogue (médicament) que les apothicaires préparent pour le rhume ». Les premières traces historiques du caramel au beurre salé apparaissent à la fin du XIX<sup>e</sup> siècle en Bretagne à Quiberon dans les fameuses sucettes Niniches.



)( *Dorchester Collection*

PRIX NETS EN EUROS, TVA COMPRISE.  
LES TARIFS AFFICHÉS EXCLUENT LA CONTRIBUTION EMPLOYÉS DE 5 %.  
NOTRE ÉTABLISSEMENT N'ACCEPTÉ PAS LES CHÈQUES.