

Plaza Gardens Restaurant

Premier Service

Entrées

Assortiment de salades composées

Rouget aux aromates, piment d'Espelette et Pirocs Cress

Atelier de découpe : jambon Pata Negra, Capicollo, salami italien, viande des grisons

Terrine de Saint-Jacques, perle de balsamique et crème aux herbes

Terrine de pigeon et sa déclinaison de chutneys

Saumon mariné au gin et citron vert à la découpe, mini blinis et émulsion au yuzu

Assortiment de verrines salées

Tartine de focaccia au lard, tomates séchées et tapenade noire

Le banc de fruits de mer

Langoustines - Crevettes roses - Bulots - Huîtres - Crevettes grises - Pincés de crabe

Plats

Velouté de courge Butternut aux éclats de châtaignes

À la tranche : Volaille rôtie réduction de Crozes Hermitage

Train de côtes rôties, sauce au poivre de Madagascar

Carré d'agneau rôti, jus à l'estragon infusé aux graines de moutarde

Fricassée d'encornets et poulpes à l'américaine

Filet de dorade jus iodé, coquillages sautés et palourdes

Mitonnée de gibier aux marrons

Magret de canard rôti, gastrique exotique

Panciotti de Saint-Jacques et écrevisses, sauce marinara

Boudin blanc truffé flambé au calvados et pommes rôties

Riz noir aux gambas

Accompagnements

Gratin de pommes de terre aux morilles - Légumes anciens, beurre blanc aux graines de fenouil

Pommes de terre grenaille au speck et oignons confits - Riz parfumé de Camargue

Salade de mâche et julienne de betterave à l'huile de noisette

Fromages

Sélection de fromages affinés et assortiment de pains

Desserts

Cascade de fruits de saison - Assortiment de bûches de Noël - Sélection de desserts de Noël

Fontaine au chocolat, brochettes de fruits frais, chamallow et sucreries - Café

Boissons Adulte

1 coupe de champagne et 1/2 bouteille de vin (blanc ou rouge) par adulte, eau minérale

Champagne

Tsarine Cuvée Premium

Vin blanc

Bourgogne - Chablis AOC - La Pierrelée - La Chablisienne

ou Bordeaux AOC - Sauvignon blanc - Mouton Cadet

Vin rouge

Bordeaux - Saint Emilion AOC - Fortin Plaisance

ou Bourgogne - Hautes Côtes de Beaune AOC - Les Belles Roches- Paul Aegerter

Buffet enfant

Filet de poisson pané - Pommes rösti étoiles

Penne, sauce bolognaise - Duo d'haricots verts et haricots beurre persillés

Boisson Enfant

Vittel® ou Minute Maid® ou Boisson rafraîchissante

Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts.

Chers visiteurs allergiques, nous tenons à votre disposition un recueil d'informations sur la présence d'allergènes dans nos plats, n'hésitez pas à le demander à l'un des responsables du restaurant

Plaza Gardens Restaurant

Deuxième Service

Entrées

Assortiment de salades composées

Rouget aux aromates, piment d'Espelette et Pirocs Cress

Atelier de découpe : jambon Pata Negra, Capicollo, salami italien, viande des grisons

Terrine de Saint-Jacques, perle de balsamique et crème aux herbes

Terrine de pigeon et sa déclinaison de chutneys

Saumon mariné au gin et citron vert à la découpe, mini blinis et émulsion au yuzu

Assortiment de verrines salées

Tartine de focaccia au lard, tomates séchées et tapenade noire

Foie gras de canard au Sauterne, marmelade d'oignons, briochette au sel de Guérande

Déclinaison de poisson fumés : espadon et thon fumés, flétan et ses perles d'œufs de hareng

Le banc de fruits de mer

Langoustines - Crevettes roses - Bulots - Huîtres - Crevettes grises - Pincés de crabe

Plats

Velouté de courge Butternut aux éclats de châtaignes

À la tranche : Volaille rôtie, réduction de Crozes Hermitage

Train de côtes rôties, sauce au poivre de Madagascar

Carré d'agneau rôti, jus à l'estragon infusé aux graines de moutarde

Fricassée d'encornets et poulpes à l'américaine

Filet de dorade jus iodé, coquillages sautés et palourdes

Mitonnée de gibier aux marrons - Magret de canard rôti, gastrique exotique

Panciotti de Saint-Jacques et écrevisses, sauce marinara

Boudin blanc truffé flambé au calvados et pommes rôties

Riz noir aux gambas

Saint-Pierre en croûte d'herbes, beurre aux agrumes, émulsion au combava

Calamarata aux cèpes et truffes

Accompagnements

Gratin de pommes de terre aux morilles - Légumes anciens, beurre blanc aux graines de fenouil

Pommes de terre grenaille au speck et oignons confits - Riz parfumé de Camargue

Salade de mâche et julienne de betterave à l'huile de noisette

Fromages

Sélection de fromages affinés et assortiment de pains

Desserts

Cascade de fruits de saison - Assortiment de bûches de Noël - Sélection de desserts de Noël

Fontaine au chocolat, brochettes de fruits frais, chamallow et sucreries - Café

Boissons Adulte

1 coupe de champagne et 1/2 bouteille de vin (blanc ou rouge) par adulte, eau minérale

Champagne

Tsarine Cuvée Premium

Vin blanc

Bourgogne - Chablis AOC - La Pierrelée - La Chablisienne

ou Bordeaux AOC - Sauvignon blanc - Mouton Cadet

Vin rouge

Bordeaux - Saint Emilion AOC - Fortin Plaisance

ou Bourgogne - Hautes Côtes de Beaune AOC - Les Belles Roches- Paul Aegerter

Buffet enfant

Filet de poisson pané - Pommes rösti étoiles - Penne sauce bolognaise - Duo d'haricots verts et haricots beurre persillés

Boisson Enfant

Vittel® ou Minute Maid® ou Boisson rafraîchissante

Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts.

Chers visiteurs allergiques, nous tenons à votre disposition un recueil d'informations sur la présence d'allergènes dans nos plats, n'hésitez pas à le demander à l'un des responsables du restaurant