



Dîner à la carte



(Service inclus)

Les Classiques

Velouté de saison 27 €

Le Nid de Maxim's 27 €

Œufs de caille pochés au caviar Baeri (30 gr) 125€

Caviar Baeri et ses blinis (50 gr) 197 €

Sole braisée Albert au Vermouth et langoustine 77 €

Sole frite Pierre Cardin aux artichauts poivrade 77 €

Filet de bœuf rôti, jus réduit à la truffe noire et pommes soufflées 103 €

Noisettes d'agneau Edouard VII, purée d'artichauts

et jeunes navets glacés 78 €

Crêpes Veuve Joyeuse 26 €

Les Desserts 26€

Chariot de pâtisseries

Vertige Maxim's

Assiette de Glace et Sorbet

Plateau de fromages frais et affinés 25 €

Café 9 €

Les entrées froides et chaudes

Terrine de canard au foie gras et truffes 43€

*Foie gras de canard confit,
Figues de Solliès au poivre maniguette 48€*

*Consommé de bœuf,
Chiffonnade de bœuf fumé,
Légumes croquants 34€*

*Langoustines poêlées,
Fricassée de cèpes et fenouil confit,
Fine crème de cèpes 104€*

*Homard bleu au caviar Baeri,
Salade de pousses d'épinards,
Champignons de Paris,
Pommes de terre gaufrettes acidulées
Nage liée 97 €*

Les Poissons et Crustacés

*Homard bleu à la sauce civet
Fricassée de champignons de paris,
Artichauts poivrade et pommes,
Crème au raifort 138 €*

*Filet de bar de ligne poêlé,
Salsifis et pommes de terre au jus truffé,
Pousses d'épinard 86 €*

*Filet de turbot cuit au naturel,
Jeunes poireaux étuvés au jus de coque,
Topinambours confits,
Jus d'arrêtes 82 €*



Les Viandes

*Poularde de Bresse en dodine,
Poêlée de Cèpes et figues de Solliès au
jambon belotta et pommes soufflées
(2 pers.) par pers 81 €*

*Carré d'agneau d'Aveyron rôti,
Jardinière de légumes d'hiver,
son jus 78 €*

*Noix de veau du Limousin rôtie au sautoir,
Croustillons aux pieds et ris de veau,
Petite salade aux condiments,
son jus 79€*

*Lièvre à la Royale,
Caramélisé de poire, fenouil et marrons,
Purée de châtaigne 79 €*

*Filet de chevreuil rôti,
Purée de potimarron légèrement acidulée,
Oignons des Cévennes caramélisés,
son jus 82 €*