

MAXIM'S

Menu Diner

Les Entrées

Asperges Blanches, 39€

Fin Velouté, Pistaches de Sicile

Cœur de Saumon Fumé, 36€

Crème Citronnée, Sucrine

Morilles, 48€

Cuites au Vin Jaune, Asperges Vertes

Le Foie Gras, 42€

Mi Cuit, en Terrine Traditionnelle

Caviar, 170€

Osciètre d'Aquitaine

Brioche et Oeuf de Poule

Les Plats

La Volaille, 68€

Suprême Rôti aux Aromates,
Sauce Périgueux

Les Langoustines, 72€

Cuites en Coffre, Petits Légumes

Le Bœuf pour 2 pers. 170€

Filet en Croûte, Façon « Wellington »

Le Bar, 72€

Doucement cuisiné à l'huile d'Olive,
Purée Basilic

Le Risotto, 52€

Onctueux, au Parmesan et Asperges

Les Desserts

La Charlotte, 25€

Bavarois à la Vanille, Framboise de Saison

Les Profiteroles, 24€

Glace Vanille, Sauce Chocolat et Chantilly

Le Soufflée « Grand Marnier » 26€

Traditionnel, Sorbet Orange Sanguine

Le Fontainebleau, 20€

Faisselle, Chantilly et Fraises Gariguettes

Menu

Imagination du chef

Voyage en 5 Séquences
(pour l'ensemble des convives)

120€ par personne