

## Les Entrées

Foie Gras mi-cuit

Macaron de betterave 36 €

\*

L'œuf Mollet Maxim's  
aux lentilles Béluga 26 €

\*

Homard breton poché

Panais à la vanille de Tahiti

Coulis de cresson 42 €

\*

Caviar 50g

Crêpes parmentière et gaufrettes

Crème fraîche acidulée 145 €

\*

Velouté de saison

Crème de choux fleur rôtis 26 €

\*

Mosaïque de bar cru en carpaccio

Betterave Chioggia 28 €

## Les Plats

Risotto au safran d'Iran 38 €

\*

Filet de volaille cuit en basse température, Sauce poulet,

Pommes soufflées Maxim's 46 €

\*

Filet de bœuf d'Aubrac, Pommes de terre Anna, jus corsé 58 €

\*

Sole Albert, sauce vermouth, Champignons et  
légumes racines 58 €

\*

Filet de bar en écailles de pommes de terre,

Blettes et beurre blanc 50 €

Service inclus



## Les Desserts

Gigi's Pavilora Meringue italienne,

crème fouettée vanille de Tahiti

Fruits de saison 28 €

\*

Tarte tatin

Spirale de pommes rôties

Feuilletage caramélisé 23 €

\*

Soufflé Rothschild Glacé

aux fruits confits marinés

au Grand Marnier et nougatine 25 €

\*

Tartelette chocolat

Tartelette au chocolat caraïbe 66%,

Sauce chocolat passion 23 €

\*

La sélection de fromages affinés 25 €