



Dîner à la carte

(Service inclus)



Les Classiques

Velouté de saison : Asperges vertes à la livèche 27 €

Le Nid de Maxim's 27 €

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

Terrine de canard au foie gras et truffes 43 €

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 €

Poularde de Bresse rôtie en cocotte,
Purée de pommes de terre Ratte aux truffes noires
et petite salade
(2 pers.) par pers. 78 €

Crêpes Veuve Joyeuse 26 €

Les Desserts 26€

Chariot de pâtisseries

Vertige de Maxim's

Assiette de glace et sorbet

Soufflé chaud chocolat ou Grand Marnier

Crêpes Suzette

Plateau de fromages frais et affinés 25 €

Café 9 €

Les Poissons et Crustacés

Homard bleu rôti
Petits boudins de choux farcis aux ris de veau
et légumes confits,
Fumet de homard émulsionné 138 €

Filet de bar de ligne poêlé,
Pommes de terre grenailles et artichauts poivrade,
Fine crème d'anchois et son jus 86 €

Filet de Saint-Pierre confit à l'huile d'olive,
Gnocchis au vert
et oignons des Cévennes aigre-doux,
Jus d'arêtes 80 €

Filet de turbot cuit au naturel,
Fricassée d'asperges vertes et de légumes verts
Sauce matelote blanche 82 €



Les Viandes

Côte de bœuf du Limousin rôtie,
poêlée de champignons, pommes Maxim's,
Sauce Bordelaise à la moelle (2 pers.) par pers. 82 €

Carré d'agneau rôti,
Pommes de terre grenaille fondantes
Et salades croquantes d'hiver, émulsion au vert 75 €

Noix de veau du Limousin rôtie au sautoir,
Fricassée d'asperges blanches et légumes de
printemps, son jus 79 €

Noix de ris de veau croustillante,
Asperges vertes et sucres grillées,
jus de sucs au Xérès 79 €

Les entrées Froides et chaudes

Noix de Saint-Jacques poêlées
Salade de mâche, pomme granny
et truffe noire 52 €

Foie gras de canard confit,
Purée de pomelo rouge
Et gelée de litchis 48 €

Consommé de bœuf
Chiffonnade de bœuf fumé
et légumes croquants 34 €

Salade de homard bleu,
Rémoulade de céleri rave et pomme
Jeunes pousses, fumet monté au corail 94 €

Langoustines rôties au beurre demi-sel
Asperges vertes
et crème de morilles au vin jaune 104 €