



# Dîner à la carte

(Service inclus)



## Les Classiques

Velouté de saison 27 €

Le Nid de Maxim's 27 €

CŒufs 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 au beurre demi-sel

Salade de pousses d'épinard et champignons,

Deux pommes confites,

Sauce curry Madras 138 €

Filet de bar de ligne rôti,

Salsifis au jus, fumet réduit au vin rouge

et crème au raifort 86 €

Filet de lotte cuit au naturel

Choux braisés à la truffe noire,

Son jus crémeux terre-mer 80 €

Filet de turbot cuit fondant,

Jeunes poireaux dans tous ses éclats,

Coques à la marinière 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'hier, émulsion au vert 72 €

Noix de veau du Limousin rôtie au sautoir,

Pâtes conchiglioni farcies

et purée de racine de persil, jus rôti 79 €

Ris de veau croustillon

Endives gratinées aux agrumes

et aux noisettes 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 litchi 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 au caviar Baeri  
Pommes gaufrettes acidulées,  
coulis de riquette et nage liée 104 €