MAXIM'S

SUR
SEINE

PATIENCE

Velouté de butternut aux éclats de marrons,
brisure de noisettes

ENTRÉE

Alliance marine de saumon et scampi,
sauce homardine

PLAT AU CHOIX

Filet de dorade royale, shitaké à l'ail noir,
mousseline de carottes Ginger

Suprême de volaille fermière parfumé aux citrons confits,
crémeux de choux fleur aux épices douces

Filet de bœuf de nos provinces, gratin dauphinois,
légumes rôtis, jus corsé aux morilles

FROMAGE

Sélection de fromages AOP (En option +10€)
(Brie de Meaux, Comté (18 mois), St Nectaire fermier)

DESSERT

Douceur sablée aux 3 chocolats

Prix mentionnés nets en euros, taxes et service compris .
Pas d'eau potable à bord

MAXIM'S
SUR
SEINE

PATIENCE

Butternut squash velouté with chestnut pieces and
crushed hazelnuts

STARTER

Sea-inspired pairing of salmon and scampi,
with lobster sauce

CHOICE OF MAIN COURSE

Royal sea bream fillet, Shiitake mushrooms with black garlic,
carrot mousseline

Farmhouse chicken supreme, infused with preserved lemon,
served with spiced cauliflower cream

Beef fillet from our local provinces, dauphinois potatoes,
roasted vegetables, rich morel mushroom jus

CHEESE

Selection of AOP-certified cheeses (Optional supplement: +€10)
(Brie de Meaux, Comté (18 months), Farmhouse Saint-Nectaire)

DESSERT

Delicate shortbread dessert with three chocolates

Prix mentionnés nets en euros, taxes et service compris .
Pas d'eau potable à bord