MAXIM'S
SUR
SEINE

PATIENCE

Velouté de butternut aux éclats de marrons,
brisure de noisettes

ENTRÉE AU CHOIX

Terrine de foie gras au Sauternes,
compotée aux airelles sauvages, madeleine parfumée

Pressé de Saint Jacques, jeunes poireaux à la flamme,
chanterelles, soupçon de bouillabaisse

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, Conté (18 mois), St Nectaire fermier)

DESSERT AU CHOIX

Douceur sablée aux 3 chocolats

Biscuit de Savoie, onctueux vanille, gruée de cacao

Paris-Brest de notre enfance

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

CHOICE OF STARTER

Foie gras terrine with Sauternes, wild berry compote,
flavoured madeleine

Pressed scallops, young flame-grilled leeks,
chanterelle mushrooms, hint of bouillabaisse

CHOICE OF MAIN COURSE

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

Farmhouse chicken supreme flavoured with preserved lemons,
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

CHOICE OF DESSERT

Three-chocolate shortbread delicacy

Savoie sponge cake, smooth vanilla cream, cocoa nibs

Childhood-style Paris-Brest

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