



CARTE DES FÊTES

CHEF PIERRE LOUIS POIZE

ENTREES

.....

- Gravlax de saumon roulé, fenouil, mascarpone, paprika 15
- Escargots à la Provençale (24) 17
- Foie gras extra poêlé et mi-cuit en terrine 18
- Bisque de homard, marmelade de potimarron aux agrumes 17
- Carpaccio de noix de Saint Jacques aux zestes d'agrumes, marmelade pomme, ananas, safran 25
- Soupe VGE truffée, foie gras consommé 44
servie en bol à tête de lion, feuilleté
- Truffe en brioche, salade de mâche et sauce périgieux 36
- King crabe en brioche, salade de mâche, vinaigrette aux agrumes 37

PLATS

.....

- Noix de Saint Jacques poêlées, garniture douce, crémeux de panais truffé 32
- Bourride de lotte safranée aux poireaux (400g - 2 pers.) 54
- Coulubiach de Saumon (Maxim's la belle époque - 2 pers.) 59
- Caille farcie, bridée lard fumé, rôtie sur canapé 15
- Suprême de volaille truffée, jus court, châtaignes et champignons 31
- Filet de boeuf charolais en brioche sauce périgieux (500g - 2 pers.) 75
- Ris de veau meunière sauce périgieux, poireaux en vinaigrette truffée 32

DESSERT

.....

- Christmas Pudding à flamber 7

Les commandes de repas de fêtes (à partir du 20 décembre) doivent être effectuées au plus tard 24h à l'avance.

Composer le 9 depuis le téléphone de votre chambre pour la commande ou directement en réception pendant ses horaires d'ouverture;

Le service du repas en chambre est effectué de 12h30 à 14h30, et de 19h00 à 21h

Prix nets en euros TTC, service inclus.

En option : privatisez le petit salon pour votre dîner (50€)