# À PARTAGER

To share

**Terrine entière de foie gras de canard, brioche toastée 42€**
Whole duck foie gras terrine, toasted brioche

**Cromesquis de bœuf confit, foie gras, crème truffée 31€**
Beef confit and foie gras cromesquis, truffle cream

**Saumon gravlax, brioche toastée 32€**
Salmon gravlax, toasted brioche

**Pata Negra, pain à la tomate 58€**
Pata Negra ham, tomato bread

**Tarte fine, oignons doux, foie gras de canard 32€**
Thin tart, sweet onions, duck foie gras

## CAVIARS - MAISON REVKA

Servis avec blinis et condiments
Served with blinis and condiments

**Osciètre Impérial de Sologne**
30G 150€ - 50G 250€

**Beluga**
30G 380€ - 50G 650€

# ENTRÉES

Starters

**Tartare de bar, pomme verte, crème acidulée** 39€
avec caviar (10g) +30€
Sea bass tartare, green apple, sour cream

**5 huîtres Perles Blanches n° 5, caviar, pommes vertes** 45€
5 Perles Blanches oysters, size no. 5, caviar, green apple

**Œuf meurette, lard fumé, champignons sauvages** 28€
Poached egg, smoked bacon, wild mushrooms, red wine sauce

**Homard entier, salade, vinaigrette truffée** 68€
Whole lobster, salad, truffle vinaigrette

**Tarte fine aux champignons sauvages** 24€
Thin wild mushroom tart

**Salade folle, gésiers, magret, foie gras de canard, tomates, pois gourmands, vinaigrette moutardée** 29€
Duck gizzards, duck breast and foie gras salad, tomatoes, snow peas, mustard vinaigrette

**Bisque de crustacés, king crab, crème d'Isigny** 49€
Shellfish bisque, king crab, Isigny cream

**Pot-au-feu de foie gras et légumes de saison, truffe noire** 34€
Foie gras pot-au-feu, seasonal vegetables, black truffle

# GARNITURES

Sides
10€

**Frisée, broccolinis rôtis, Légumes de saison, purée de pommes de terre**

Frisée salad, roasted broccolini,
seasonal vegetables, mashed potatoes

*Prix net TTC service inclus. La maison n'accepte pas les chèques. La liste des allergènes contenus dans nos plats est disponible sur demande. Net price including VAT. Service included. The house doesn't accept checks. The list of allergens contained in our dishes is available on request.*

# PLATS

Main courses

**Homard, légumes d'automne, bisque crémeuse** 68€
Lobster, autumn vegetables, creamy bisque

**Filet de Saint-Pierre, sabayon au champagne, pommes de terre** 44€
avec caviar (10g) +30€
John Dory fillet, Champagne sabayon, potatoes
with caviar (10 g) +30€

**Dos de cabillaud rôti, chorizo, broccolinis** 45€
Roasted cod loin, chorizo, broccolini

**Spaghettini, caviar (30g)** 89€
Spaghettini, caviar

**Filet de bœuf au poivre, purée de pommes de terre** 51€
Beef fillet, pepper sauce, mashed potatoes
**Façon Rossini, foie gras, jus truffé** 68€
Rossini-style, foie gras, truffle jus

**Ris de veau croustillant, artichauts poivrade, jus au vin jaune** 63€
Crispy sweetbreads, poivrade artichokes, vin jaune jus

**Filet de canard, millefeuille de pommes de terre, sauce grand veneur** 46€
Duck fillet, potato mille-feuille, grand veneur sauce

**Vol-au-vent aux champignons, vin jaune** 32€
Mushroom vol-au-vent, vin jaune sauce

# SIGNATURES MAXIM'S

pour 2 / for 2

**Turbot entier, beurre blanc au caviar** 190€
Whole turbot, beurre blanc with caviar

**Poulet entier rôti, beurre aux herbes fraîches, pommes grenailles, petits pois, morilles** 150€
Whole roasted chicken, herb butter, baby potatoes, peas, morels

**Sole entière à la grenobloise** 180€
Whole Grenobloise-style sole

**Tomahawk à la plancha, sauce béarnaise** 220€
Grilled tomahawk, béarnaise sauce

# FROMAGE

**Brie à la truffe, frisée, vinaigrette truffée 22€**
Truffled Brie, frisée salad, truffle vinaigrette

# DESSERTS

**Crêpes Suzette 22€**
Crêpes Suzette

**Paris-Brest 17€**
Paris-Brest

**Vacherin glacé, mandarine, vanille, citron (à partager) 42€**
Iced vacherin, mandarin, vanilla, lemon (to share)

**Soufflé au chocolat grand cru, glace vanille 19€**
Grand cru chocolate soufflé, vanilla ice cream

**Œufs à la neige 15€**
Floating island

**Crème brûlée à la vanille de Madagascar 14€**
Madagascar vanilla crème brûlée

**Ananas rôti aux épices, sorbet exotique (à partager) 34€**
Spiced roasted pineapple, exotic fruit sorbet (to share)

**Assiette de fruits exotiques 22€**
Exotic fruit plate

**Assortiment de glaces et sorbets 14€**
Selection of ice creams and sorbets