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

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, citron caviar, crème acidulée 39€
avec caviar (10g) +30€
Sea bass tartare, lemon, sour cream

5 huîtres Perles Blanches n° 5, caviar, pomme verte 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 fumé
foie gras de canard, vinaigrette moutardée 29€
Duck gizzards, smoked duck breast and foie gras salad, 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, pommes paille
Légumes de saison, purée de pommes de terre

Frisée salad, roasted broccolini, shoestring potatoes
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 cuit au beurre demi sel
sauce au champagne, poireaux, pommes de terre fondantes 44€
AVEC CAVIAR (10G) +30€
John Dory fillet, cooked in salted butter, Champagne sauce, leeks, potatoes

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 confits, morilles au vin jaune 63€
Crispy sweetbreads, candied artichokes, morels, 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 fermier en crapaudine, beurre aux herbes fraîches
pommes grenailles, jus corsé 150€
Free-range spatchcock chicken, frest herb butter, baby potatoes

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