

Suggestions

Cocktail Mulled by Gregory

«SPICY SPRING»

Crème de cassis de Bourgogne

Calvados Vieux Pierre

Poivre de Sichuan - Menthe

Citron vert - Jus de pomme

Prosecco

14,00€

LES ASPERGES

En entrée :

Velouté aux asperges blanches de Malines
et aux crevettes grises de la mer du Nord,
persil et croûtons

15,20€

L'œuf en cocotte pointes d'asperges blanches,
lardons fumés, mascarpone, persil
et mouillettes croustillantes de Foccacia
aux herbes

20,10€

Les blanches de Malines sauce mousseline maison
et saumon fumé «Label Rouge»

19,90€

Chez Max

Suggestions

LES ASPERGES

En plat :

Asperges Blanches servies froides,
vinaigrette aux brisures de truffes noires,
jambon de Serrano, pignons de pins, copeaux de
parmesan affinés 24 mois et pommes grenailles

29.70€

(En entrée) 20.90€

Les blanches de Malines sauce Hollandaise maison
et saumon fumé «Label Rouge»,
brochette de Pdt. Grenailles rôties au four.

32.70€

(Supplément de crevettes grises) 5.50€

Risotto «Arborio» aux asperges vertes
de Provinces et à l'ail des ours,
Stracciatella di Burrata,
huile d'olive extra-vierge et roquette.

35.40€

Chez Max