

Menus

Noël & Nouvel An 2026

www.maximecolin.be

Menu 5 services
(115€ par personne)

Aucune manipulation

Notre Packaging vous séduira par son élégance et ses aspects extrêmement pratiques. Vous n'avez plus qu'à réchauffer les contenants en bois de peuplier selon les instructions et déguster à même ceux-ci.

Le vin

Quelques références seront disponibles, sélectionnées par notre maître d'hôtel. N'hésitez pas à réserver si vous le souhaitez.

En pratique

Les commandes doivent impérativement se faire AVANT le 17 décembre pour Noël et AVANT le 24 décembre pour le Nouvel-An, par téléphone durant les jours d'ouverture au 02/720.63.46.

Le retrait se fait sur rendez-vous, au restaurant entre 12h00 et 16h30.

Toute l'équipe du Restaurant Maxime Colin vous souhaite d'ores et déjà d'excellentes fêtes de fin d'année !

Menus

Noël

À emporter le 24 décembre

Tourteau de nos côtes coraillé
radis à la crème crue / caviar Baeri-Schrenki
*
Oeuf Bio cuit à 64°
foie gras confit / trompettes / jus au vin jaune du Jura / truffe noire melanosporum
*
Homard bleu
risotto Acquarello / jus bisqué / Kafir
*
Pintade farcie à la pistache
chicons caramélisés / sauce Teriyaki
*
Crémeux Chocolat Xoco 62%
pignons de pin soufflés / sauce au café / écorces de Yuzu

Nouvel An

À emporter le 31 décembre

Hamachi mariné comme un gravlax au sel d'agrumes
topinambours / vinaigrette bonite / crumble de pistaches
*
Crevettes Blue belly
consommé des têtes façon « dashi » / shiitake / huile de sésame doré
*
Coquilles Saint-Jacques de Port-en Bessin
salsifis / noisettes / jus des bardes fumé aux aiguilles de pin
*
Filet pur de boeuf « Rossini »
foie gras poêlé / jus à la truffe noire melanosporum / gratin de céleri
*
Sablé breton fleur de sel
crème à la noix de coco / clémentine Naranjas