



LE BAUDELAIRE



EN CUISINE	TROIS TEMPS	CINQ TEMPS	SEPT TEMPS	ENSUITE
CHEF EXECUTIF / EXECUTIVE CHEF Mylo Levin 🍷 CHEF PÂTISSIER / PASTRY CHEF Léandre Vivier 🍷 leurs équipes/<i>their team</i>	125€ Céleri Coquillages / Bergamote <i>Celery</i> Shellfish / Bergamot Barbue Courge Kabocha / Citron confit Harissa douce <i>Brill</i> Kabocha squash / Preserved lemon <i>Mild harissa</i> Miel de Sarrasin Eucalyptus frais / Huile d'olive <i>Buckwheat honey</i> Fresh Eucalyptus / Olive oil Accords mets & vins 65€ Wine pairing 65€	165€ Bonite Betterave / Cardamome noire <i>Bonito</i> Beetroot / Black cardamom Topinambour Panzetta / Jus ambré <i>Jerusalem artichoke</i> Pancetta / Jus ambré Céleri Coquillages / Bergamote <i>Celery</i> Shellfish / Bergamot Ris de veau Trévis / Poire / Baies de Sichuan <i>Sweetbread</i> Treviso / Pear / Sichuan pepper Dessert au choix Choice of dessert Accords mets & vins 80€ Wine pairing 80€	195€ Bonite Betterave / Cardamome noire <i>Bonito</i> Beetroot / Black cardamom Pleurotes Aillet / Crème fumée <i>Oyster mushrooms</i> Green garlic / Smoked cream Topinambour Panzetta / Jus ambré <i>Jerusalem artichoke</i> Pancetta / Jus ambré Céleri Coquillages / Bergamote <i>Celery</i> Shellfish / Bergamot Ris de veau Trévis / Poire / Baies de Sichuan <i>Sweetbread</i> Treviso / Pear / Sichuan pepper Les deux desserts du Chef Two desserts by the Chef Accords mets & vins 120€ Wine pairing 120€	Sélection de fromages Laurent Dubois, M.O.F <i>Cheese selection</i> Laurent Dubois, M.O.F 29 Kumquats Agrumes / Feuilles de citronnier Meringue <i>Kumquats</i> Citrus fruits / Lemon-leaf / Meringue Miel de Sarrasin Eucalyptus frais / Huile d'olive <i>Buckwheat honey</i> Fresh Eucalyptus / Olive oil Parfait glacé Café du Panama « Maison Verlet » Thé Chaï / Chocolat Pérou 65% <i>Frozen parfait Panama coffee</i> « Maison Verlet » Chai tea / Peru 65% chocolate

RESERVATIONS



OUVERT DU MARDI AU SAMEDI, DE 19:00 À 21:00 / OPEN FROM TUESDAY TO SATURDAY , FROM 7PM TO 9PM

Prix nets en euros, taxes & service inclus. Toutes nos viandes sont élevées et abattues en France. / Prices In euros, inclusive of taxes & service charges. All our meat comes from animals raised and slaughtered in France.