



LE BAUDELAIRE



EN CUISINE

CHEF EXECUTIF / EXECUTIVE CHEF
Mylo Levin



CHEF PÂTISSIER / PASTRY CHEF
Léandre Vivier



leurs équipes / *their team*

Trois temps

TERRE

125€

Asperge

Lait d'amande / Fleur d'oranger
Asparagus
Almond milk / Orange blossom

Agneau Diamandin

Baie de Sichuan / Yaourt / Sésame
Diamandin Lamb
Sichuan berries / Yogurt / Sesame

Miel de Sarrasin

Eucalyptus frais / Huile d'olive
Buckwheat honey
Fresh Eucalyptus / Olive oil

Accords mets & vins 65€
Wine pairing 65€

Cinq temps

MATIÈRE & MARÉE

165€

Asperge

Lait d'amande / Fleur d'oranger
Asparagus
Almond milk / Orange blossom

Bonite

Betterave / Cardamome noire
Bonito
Beetroot / Black cardamom

Rouget

Riz rouge / safran
Red mullet
Wild rice / Saffron

Agneau Diamandin

Baie de Sichuan / Yaourt / Sésame
Diamandin Lamb
Sichuan berries / Yogurt / Sesame

Dessert au choix

Choice of dessert

Accords mets & vins 80€
Wine pairing 80€

Sept temps

ÏODE

195€

Asperge

Lait d'amande / Fleur d'oranger
Asparagus
Almond milk / Orange blossom

Bonite

Betterave / Cardamome noire
Bonito
Beetroot / Black cardamom

Pleurote

Anguille / Aillet
Oyster mushroom
Eel / Green garlic

Saint-Pierre

Petit pois / Coquillage / Beurre fumé
John Dory
Green peas / Shellfish / Smoked butter

Rouget

Riz rouge / safran
Red mullet
Wild rice / Saffron

Les deux desserts du Chef

Two desserts by the Chef

Accords mets & vins 120€
Wine pairing 120€

ENSUITE

Sélection de fromages

Laurent Dubois, M.O.F
Cheese selection
Laurent Dubois, M.O.F
29

Rhubarbe

Fontainebleau / Reine des prés
Rhubarb
Fontainebleau cheese / Meadowsweet

Miel de Sarrasin

Eucalyptus frais / Huile d'olive
Buckwheat honey
Fresh Eucalyptus / Olive oil

Parfait glacé Café du Panama

« *Maison Verlet* »
Thé Chaï / Chocolat Pérou 65%
Frozen parfait Panama coffee
« *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.