



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

Chocolat pur Bélize 70%

Malt / Whisky
70% Belize chocolate
Malt / Whisky

Accords mets & vins 65€
Wine pairing 65€

Cinq temps

MATIÈRE & MARÉE

165€

Asperge

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

Thon rouge

Betterave / Cardamome noire
Bluefin tuna
Beetroot / Black cardamom

Saint-Pierre

Petit pois / Coquillage / Crème fumée
John Dory
Green peas / Shellfish / Smoked cream

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

Thon rouge

Betterave / Cardamome noire
Bluefin tuna
Beetroot / Black cardamom

Pleurote

Anguille / Aillet
Oyster mushroom
Eel / Green garlic

Saint-Pierre

Petit pois / Coquillage / Crème fumée
John Dory
Green peas / Shellfish / Smoked cream

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

Fraise Ciflorette

Thym / Citron / Yaourt
Strawberry Ciflorette
Thyme / Lemon / Yogurt

Chocolat pur Bélize 70%

Malt / Whisky
70% Belize chocolate
Malt / Whisky

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.