



# LE BAUDELAIRE



## EN CUISINE

CHEF EXECUTIF / EXECUTIVE CHEF  
**Mylo Levin**



CHEF PÂTISSIER / PASTRY CHEF  
**Léandre Vivier**



leurs équipes / *their team*

## 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€

## SIGNATURE ÎODÉE

195€

### Asperge

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

### Sérieole

Betterave / Cardamome noire  
*Yellowtail*  
*Beetroot / Black cardamom*

### Seiche

Algue / Persil  
*Cuttlefish*  
*Seaweed / Parsley*

### Saint-Pierre

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

### Homard bleu

Lavande / Artichaut  
*Blue lobster*  
*Lavender / Artichoke*

### Les deux desserts du Chef

*Two desserts by the Chef*

Accords mets & vins 120€  
Wine pairing 120€

## MATIÈRE & MARÉE

165€

### Asperge

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

### Sérieole

Betterave / Cardamome noire  
*Yellowtail*  
*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€

## 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.