



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

Veau

Tomate / Stracciatella
Veal
Tomato / Stracciatella

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

Sériole

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

Sériole

Betterave / Cardamome noire
Yellowtail
Beetroot / Black cardamom

Saint-Pierre

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

Veau

Tomate / Stracciatella
Veal
Tomato / Stracciatella

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.