



LE BAUDELAIRE



EN CUISINE

CHEF EXECUTIF / EXECUTIVE CHEF
Mylo Levin



CHEF PÂTISSIER / PASTRY CHEF
Léandre Vivier



leurs équipes/*their team*

TERRE

125€

Betterave

Anguille / Yaourt / Caviar osciètre
Beetroot
Eel / Yogurt / Ossetra Caviar

Veau de lait

Girolle / Haricot / Panzetta
Milk-fed veal
Chanterelle mushroom / Green bean
Pancetta

Chocolat pur Bélize 70%

Malt / Whisky
70% Belize chocolate
Malt / Whisky

Accords mets & vins 65€
Wine pairing 65€

SIGNATURE ÎODÉE

195€

Langoustine

Pêche / Verveine
Langoustine
Peach / Verbena

Betterave

Yaourt / Caviar osciètre
Beetroot
Yogurt / Ossetra Caviar

Seiche

Amande / Citronnelle
Cuttlefish
Almond / Lemongrass

Chapon de mer

Tomate / Olive
Scorpion fish
Tomato / Olive

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€

Langoustine

Pêche / Verveine
Langoustine
Peach / Verbena

Betterave

Yaourt / Caviar osciètre
Beetroot
Yogurt / Ossetra Caviar

Chapon de mer

Tomate / Olive
Scorpion fish
Tomato / Olive

Veau de lait

Girolle / Haricot / Panzetta
Milk-fed veal
Chanterelle mushroom / Green bean
Pancetta

Dessert au choix

Choice of dessert

Accords mets & vins 90€
Wine pairing 90€

ENSUITE

Sélection de fromages

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

Cerise

Fontainebleau / Nougat
Miel de Bruyères
Cherry
Fontainebleau / Nougat
Heather honey

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.