



LE BAUDELAIRE



EN CUISINE	TERRE	SIGNATURE ÎODÉE	MATIÈRE & MARÉE	ENSUITE
CHEF EXECUTIF / EXECUTIVE CHEF Mylo Levin ⌘ CHEF PÂTISSIER / PASTRY CHEF Léandre Vivier ⌘ leurs équipes/<i>their team</i>	125€ Betterave Anguille / Yaourt Beetroot Eel / Yogurt 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	195€ Langoustine Courgette / Pêche / Verveine Langoustine Zucchini / Peach / Verbena Betterave Yaourt / Œuf de brochet Beetroot Yogurt / Pike roe Seiche Amande / Citronnelle Cuttlefish Almond / Lemongrass Chapon de mer Tomate / Anis Chapon de mer fish Tomato / Anise Moule Céleri / 'Nduja Mussel Celery / 'Nduja Les deux desserts du Chef Two desserts by the Chef	165€ Langoustine Courgette / Pêche / Verveine Langoustine Zucchini / Peach / Verbena Betterave Yaourt / Œuf de brochet Beetroot Yogurt / Pike roe Chapon de mer Tomate / Anis Chapon de mer fish Tomato / Anise Veau de lait Girolle / Haricot / Panzetta Milk-fed veal Chanterelle mushroom / Green bean Pancetta Dessert au choix Choice of dessert	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
	Accords mets & vins 65€ Wine pairing 65€	Accords mets & vins 120€ Wine pairing 120€	Accords mets & vins 90€ Wine pairing 90€	

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.