



LE BAUDELAIRE



EN CUISINE	TROIS TEMPS	CINQ TEMPS	SEPT TEMPS	ENSUITE
CHEF EXECUTIF / EXECUTIVE CHEF Mylo Levin 🍷 CHEF PÂTISSIER / PASTRY CHEF Léandre Vivier 🍷 leurs équipes / their team	125€ Céleri Coquillages / Bergamote Celery Shellfish / Bergamot Barbue Poivre de Kampot / Cource Kabocha Brill Kampot pepper / Kabocha squash Miel de Sarrasin Eucalyptus frais / Huile d'olive Buckwheat honey Fresh Eucalyptus / Olive oil Accords mets & vins 65€ Wine pairing 65€	165€ Muge Chou rave / Cédrat / Shiso Mullet Kohlrabi / Cédrat / Shiso Topinambour Panzetta / Jus ambré Jerusalem artichoke Panzetta / Jus ambré Céleri Coquillages / Bergamote Celery Shellfish / Bergamot Chevreuil Choux / Truffe noire Venison Cabbage / Black truffle Dessert au choix Choice of dessert Accords mets & vins 80€ Wine pairing 80€	195€ Muge Chou rave / Cédrat / Shiso Mullet Kohlrabi / Cédrat / Shiso Pleurotes Aneth / Trévisé Oyster mushrooms Dill / Treviso Topinambour Panzetta / Jus ambré Jerusalem artichoke Panzetta / Jus ambré Céleri Coquillages / Bergamote Celery Shellfish / Bergamot Chevreuil Choux / Truffe noire Venison Cabbage / Black truffle Les deux desserts du Chef Two desserts by the Chef Accords mets & vins 120€ Wine pairing 120€	Sélection de fromages de la Crèmerie Delacour A selection of cheeses the Crèmerie Delacour 29 Kumquats givrés Agrumes Français de Damien Blasco / Crème montée aux feuilles de citronnier / Pétales de meringue Frozen kumquats French citrus fruits by Damien Blasco / Lemon-leaf whipped cream / Meringue petals Miel de Sarrasin Eucalyptus frais / Huile d'olive Buckwheat honey Fresh Eucalyptus / Olive oil Parfait glacé Café du Panama « Maison Verlet » Thé Chai / Chocolat origine Pérou 65% Frozen parfait Panama coffee « Maison Verlet » Chai tea / Peru origin, 65% chocolate

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.