



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€ Accords mets & vins 65€ Wine pairing 65€ Thon rouge Chou rave / Shiso Bluefin tuna Kohlrabi / Shiso Turbot à la braise Choux de Bruxelles / Céleri Poivre Kampot Charcoal-grilled turbot Brussels sprouts / Celery Kampot pepper Miel de Sarrasin Eucalyptus frais / Huile d'olive Buckwheat honey Fresh Eucalyptus / Olive oil	165€ Accords mets & vins 80€ Wine pairing 80€ Thon rouge Chou rave / Shiso Bluefin tuna Kohlrabi / Shiso Topinambour Panzetta / Jus ambré Jerusalem Artichoke Panzetta / Jus ambré Noix de Saint-Jacques Trompettes de la mort / Poire Truffe noire Melanosporum Scallops Black trumpet mushrooms / Pear Melanosporum black truffle Selle d'agneau Courge d'hiver / Cédrat / Safran Saddle of lamb Winter squash / Cedrat / Saffron Dessert au choix Choice of dessert	195€ Accords mets & vins 120€ Wine pairing 120€ Thon rouge Chou rave / Shiso Bluefin tuna Kohlrabi / Shiso Artichaut Algues / Caviar Artichoke Seaweed / Caviar Topinambour Panzetta / Jus ambré Jerusalem Artichoke Panzetta / Jus ambré Noix de Saint-Jacques Trompettes de la mort / Poire Truffe noire Melanosporum Scallops Black trumpet mushrooms / Pear Melanosporum black truffle Selle d'agneau Courge d'hiver / Cédrat / Safran Saddle of lamb Winter squash / Cedrat / Saffron Les deux desserts du Chef Two desserts by the Chef	Sélection de fromages de la Crèmerie Delacour A selection of cheeses the Crèmerie Delacour 29 Poire confite au caramel Riz grillé / Vanille de Tahiti Caramel-poached pear Toasted rice / Tahitian vanilla Miel de Sarrasin Eucalyptus frais / Huile d'olive Buckwheat honey Fresh Eucalyptus / Olive oil Parfait glacé café du Panama Maison Verlet Thé Chaï 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 7:00 TO 9:00 PM

Prix nets en euros, taxes & service inclus. Toutes nos viandes sont élevées et abattues en France. / Prices are in euros, inclusive of taxes & service charges. All our meat is from animals raised and slaughtered in France.