



LE BAUDELAIRE



EN CUISINE	TROIS TEMPS	CINQ TEMPS	SEPT TEMPS	ENSUITE
	125	165	195	
CHEF EXECUTIF / EXECUTIVE CHEF Mylo Levin 🍷 CHEF PÂTISSIER / PASTRY CHEF Léandre Vivier 🍷 leurs équipes / their team	Pleurotes à la braise Sucrine / Trévis <i>Ember-roasted oyster mushrooms</i> <i>Little gem / Radicchio</i> Lotte Chou romanesco / Vin d'Arbois <i>Monkfish</i> <i>Roman cauliflower / Arbois wine</i> ou or Agneau Tomates & abricots / Cassia <i>Lamb</i> <i>Tomatoes & apricots / Cassia</i> Mirabelles de Lorraine Régisse / Verjus <i>Lorraine mirabelle plums</i> <i>Licorice / Verjus</i>	Artichaut Algues / Caviar <i>Artichoke</i> <i>Seaweed / Caviar</i> Moules Cèpes / Céleri <i>Mussels</i> <i>Porcini / Celeriac</i> Rouget Safran / Riz sauvage <i>Red mullet</i> <i>Saffron / Wild rice</i> Agneau Tomates & abricots / Cassia <i>Lamb</i> <i>Tomatoes & apricots / Cassia</i> Dessert au choix <i>Choice of dessert</i>	Artichaut Algues / Caviar <i>Artichoke</i> <i>Seaweed / Caviar</i> Moules Cèpes / Céleri <i>Mussels</i> <i>Porcini / Celeriac</i> Pleurotes à la braise Sucrine / Trévis <i>Ember-roasted oyster mushrooms</i> <i>Little gem / Radicchio</i> Rouget Safran / Riz sauvage <i>Red mullet</i> <i>Saffron / Wild rice</i> Agneau Tomates & abricots / Cassia <i>Lamb</i> <i>Tomatoes & apricots / Cassia</i> Les deux desserts du Chef <i>Two desserts by the Chef</i>	Sélection de fromages de la Crèmerie Delacour <i>A selection of cheeses</i> <i>the Crèmerie Delacour</i> 29 Mirabelles de Lorraine Régisse / Verjus <i>Lorraine mirabelle plums</i> <i>Licorice / Verjus</i> Figues de Pierre Baud Vin chaud / Orange / Brioche croustillante <i>Pierre Baud figs</i> <i>Mulled wine / Orange / Crispy brioche</i> Parfait glacé café du Panama Maison Verlet Thé Chaï Chocolat origine Pérou 65% <i>Frozen parfait</i> <i>Panama coffee « Maison Verlet »</i> <i>Chai tea / Peru origin, 65% chocolate</i>

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.