



LE BAUDELAIRE



EN CUISINE	TROIS TEMPS	CINQ TEMPS	SEPT TEMPS	ENSUITE
	125€ <i>Accords mets & vins 65€ Wine pairing 65€</i>	165€ <i>Accords mets & vins 80€ Wine pairing 80€</i>	195€ <i>Accords mets & vins 120€ Wine pairing 120€</i>	
CHEF EXECUTIF / EXECUTIVE CHEF Mylo Levin 	Noix de Saint-Jacques Lait d'amande / Tagète <i>Scallops Almond milk / Marigold</i>	Noix de Saint-Jacques Lait d'amande / Tagète <i>Scallops Almond milk / Marigold</i>	Noix de Saint-Jacques Lait d'amande / Tagète <i>Scallops Almond milk / Marigold</i>	Sélection de fromages de la Crèmerie Delacour <i>Aselection of cheeses the Crèmerie Delacour</i> 29
CHEF PÂTISSIER / PASTRY CHEF Léandre Vivier 	Rouget Poulpe / Riz sauvage <i>Red Mullet Octopus / Wild rice</i>	Topinambour Panzetta / Jus ambré <i>Jerusalem Artichoke Panzetta / Jus ambré</i>	Artichaut Algues / Caviar <i>Artichoke Seaweed / Caviar</i>	Poire confite au caramel Riz grillé / Vanille de Tahiti <i>Caramel-poached pear Toasted rice / Tahitian vanilla</i>
leurs équipes / <i>their team</i>	Miel de Sarrasin Eucalyptus frais / Huile d'olive <i>Buckwheat honey Fresh Eucalyptus / Olive oil</i>	Pleurotes à la braise Aneth / Trévis <i>Ember-roasted oyster mushrooms Dill / Radicchio</i>	Topinambour Panzetta / Jus ambré <i>Jerusalem Artichoke Panzetta / Jus ambré</i>	Miel de Sarrasin Eucalyptus frais / Huile d'olive <i>Buckwheat honey Fresh Eucalyptus / Olive oil</i>
		Agneau Courge d'hiver / Safran <i>Lamb Winter squash / Saffron</i>	Pleurotes à la braise Aneth / Trévis <i>Ember-roasted oyster mushrooms Dill / Radicchio</i>	Parfait glacé café du Panama Maison Verlet Thé Chaï Chocolat origine Pérou 65% <i>Frozen parfait Panama coffee « Maison Verlet » Chai tea / Peru origin, 65% chocolate</i>
		Dessert au choix <i>Choice of dessert</i>	Agneau Courge d'hiver / Safran <i>Lamb Winter squash / Saffron</i>	
			Les deux desserts du Chef	

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.