

The background features a minimalist design with three overlapping circles. A large light blue circle is positioned at the top left, a large light beige circle is at the bottom left, and a smaller light beige circle is at the top right. The circles overlap in a way that creates a sense of depth and organic form.

LE BAYADÈRE

BRUNCH DU BAYADÈRE

THE BAYADÈRE'S BRUNCH

72€ par personne

72€ per person

Coupe de champagne (du moment)

Champagne glass (of the moment)

Boisson chaude à votre convenance, jus de fruits et eaux minérales

Hot beverage at your convenience, fruit juice and mineral waters

Sélection de pains, viennoiseries, beurre, confitures et miel

Selection of breads, viennoiseries, butter, jams and honey

•

L'œuf bio Bénédicte (avocat ou bacon)

The organic egg Bénédicte (avocado or bacon)

•

Gravelax de saumon, crème acidulée et blinis maison

Salmon gravelax, sour cream and homemade blinis

•

Ravioles de lieu jaune, émulsion de pecorino au safran

Pollack ravioli with saffron pecorino emulsion

— ou or —

Magret de canard de chez Duperier, fine tarte de carottes et jus d'agrumes

Duperier duck breast, fine carrot tart and citrus juice

•

Confit de figues à la vanille Bourbon,

crumble à la noix et crème d'Isigny glacée

Fig confit with Bourbon vanilla, walnut crumble and iced Isigny cream



LE DÉJEUNER DU DIMANCHE

SUNDAY'S LUNCH

48€ sans les boissons

48€ without beverages

Gravelax de saumon, crème acidulée et blinis maison

Salmon gravelax, sour cream and homemade blinis

•

Ravioles de lieu jaune, émulsion de pecorino au safran

Pollack ravioli with saffron pecorino emulsion

— ou or —

Magret de canard de chez Duperier, fine tarte de carottes et jus d'agrumes

Duperier duck breast, fine carrot tart and citrus juice

•

Confit de figues à la vanille Bourbon,

crumble à la noix et crème d'Isigny glacée

Fig confit with Bourbon vanilla, walnut crumble and iced Isigny cream





LE BAYADÈRE