

LOVE MENU
2024

LE BAYADÈRE

MODE DE RÉSERVATION

Par mail : lebayadere@lebayadere.com, un document de prise en charge vous sera demandé.
Toute annulation après le 10 février 2024, 18h ou non présentation au restaurant le jour du dîner sera débité.

METHOD OF RESERVATION

By mail : lebayadere@lebayadere.com, a document of assumption of responsibility will be asked you.
Any cancellation after February 10th, 2024, 6 p.m. or not showing at the restaurant the day of the dinner will be charged.



LOVE MENU

14.02.2024

Dîner de la Saint-Valentin | Valentine's Day dinner

220€ par personne (hors boissons) | 220€ per person (beverages excluded)



JE T'AIME

I LOVE YOU

Coupe de champagne Henriot Rosé 2012
& oursin et brouillade d'œufs à la truffe
Glass of champagne Henriot Rosé 2012
& sea urchin and truffle scrambled eggs



UN PEU

A LITTLE BIT

Ravioles de foie gras & consommé de dashi
Foie gras raviolis & dashi consommé



BEAUCOUP

A LOT

Saint-Jacques rôties & crème de caviar
Roasted sea scallops & caviar cream



PASSIONNÉMENT

PASSIONATELY

Homard tempéré au beurre, condiment de tajette
& gelée de vinaigre balsamique
Butter-tempered lobster, tajette condiment
& white balsamic vinegar jelly



À LA FOLIE

TO MADNESS

Douceur à partager par Carl Marletti
Sweetness to share by Carl Marletti