

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