

LES CHAMPAGNES BARONS DE ROTHSCHILD S'INVITENT AU BAYADÈRE !

19.06.25



Les équipes du Bayadère sont ravies de vous accueillir pour cette soirée en partenariat avec la Maison de Champagne Barons de Rothschild. Laissez-vous emporter au fil de nos accords mets & champagnes, accompagnés de bouchées signées par le chef Khalid Mansour. **Belle dégustation !**

CONCORDIA EXTRA BRUT | 12,5 cl

Cappuccino de petits pois et espuma de parmesan,
Foie gras de chez Duperier et gelée de passion,
Oursin et brouillade d'œuf à la truffe.

BLANC DE BLANCS EXTRA BRUT | 12,5 cl

Langoustine, tartare de concombre et pomme Granny Smith,
Médaille de homard mi-cuit et jalapeños,
Saumon tempéré,
Huître aux agrumes.

TRIPTYQUE EXTRA BRUT | 12,5 cl

Tataki de thon,
Cuisse de caille farcie,
Dés de bœuf laqué,
Tartelette caviar d'aubergines et courgettes.

ROSÉ EXTRA BRUT | 12,5 cl

Financier aux fruits rouges,
Tartelette au citron,
Flan à la vanille Bourbon,
Sorbet fraises des bois.

LE BAYADÈRE



BARONS
DE ROTHSCHILD
CHAMPAGNE

35, rue de Berri • 75008 Paris | www.restaurantlebayadere.com

