

LOVE MENU

14.02.2025

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 2025 à 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 from you.
Any cancellation after February, 10th at 6 p.m. 2025 or no show at the restaurant the day of the dinner will be charged.



“LE PARFUM DE L'AMOUR”

14.02.2025

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

220€ par personne | 220€ per person

Coupe de champagne Billecart-Salmon Le Réserve

Glass of champagne Billecart-Salmon Le Réserve

AGRUMES

CITRUS

Arancini de langoustine, Wagyu au caviar, foie gras et gelée de passion et citron.

Bay prawn arancini, Wagyu with caviar, foie gras with passion fruit and lemon jelly.

JASMIN

JASMINE

Saint-Jacques de la baie de Saint-Brieuc pochées, bouillon dashi et jasmin.

Poached scallops from Saint-Brieuc bay, broth and jasmine dashi.

SAFRAN

SAFFRON

Carabineros tempérés au beurre et bisque safranée.

Butter-tempered carabineros and saffron bisque.

FLEUR D'ORANGER

ORANGE BLOSSOM

Filet de sole des côtes normandes et émulsion de fleur d'oranger.

Sole fillet from Normandy coasts and emulsion of orange blossom.

ROSE

ROSE

Douceur à partager par Carl Marletti.

Sweetness to share by Carl Marletti.



“LE PARFUM DE L'AMOUR”

14.02.2025

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

290€ par personne avec accord mets & champagne | 290€ per person with champagne pairing

Coupe de champagne Billecart-Salmon Le Réserve

Glass of champagne Billecart-Salmon Le Réserve

AGRUMES

CITRUS

Arancini de langoustine, Wagyu au caviar, foie gras et gelée de passion et citron.

Bay prawn arancini, Wagyu with caviar, foie gras with passion fruit and lemon jelly.

JASMIN

JASMINE

Saint-Jacques de la baie de Saint-Brieuc pochées, bouillon dashi et jasmin.

Poached scallops from Saint-Brieuc bay, broth and jasmin dashi.

— Champagne Billecart-Salmon Le Réserve —

SAFRAN

SAFFRON

Carabineros tempérés au beurre et bisque safranée.

Butter-tempered carabineros and saffron bisque.

— Champagne Billecart-Salmon Le Sous-Bois —

FLEUR D'ORANGER

ORANGE BLOSSOM

Filet de sole des côtes normandes et émulsion de fleur d'oranger.

Sole fillet from Normandy coasts and emulsion of orange blossom.

— Champagne Billecart-Salmon Blanc de Blancs —

ROSE

ROSE

Douceur à partager par Carl Marletti.

Sweetness to share by Carl Marletti.

— Champagne Billecart-Salmon Le Rosé —