



HÔTEL BAUME



7 rue Casimir Delavigne – 75006 Paris

« Maison Babine »

Cuisine française traditionnelle revisitée par le Chef Rémi POULAIN

FORMULE

Entrée+ plat ou Plat + Dessert	24 €
Entrée + plat + dessert	30 €

Entrées

Burratina , caviar d'aubergine, mini tomate, basilic et poudre d'olive	10€
Houmous, boulgour citron confit, navet daikon ; carotte jaune, radis, huile d'aneth et aneth Fraîche	10€
Ceviche de saumon , lait de coco au curry vert, gel coriandre, oignon rouge et coriandre fraîche	10€
Œuf Mayonnaise , Truffe d'automne et Pousse de Moutarde	10€

Plats

Suprême de poulet fermier , pomme de terre mitraille, carotte fane et jus à la sarriette	18€
Dos de Lieu , Purée de Butternut, Châtaigne, Pecan, Huile de Ciboulette, Gel Yuzu.....	18€
Risotto au vieux parmesan , champignon brun cuit et cru, pignon de pin et oignon nouveau	18€

Desserts

Big Cookie Cacahuète et Caramel Beurre Salé	8€
Crèmeux Citron , Gel Pomelos, Cake Pistache, Segments d'Orange et Pomelos, Pâte Pistache et Croustillant Pistache	8€
Mousse au Chocolat , Praliné, Chantilly Vanille et Croustillant Noisette	8€
Cake citron pistache , gel de pomelo, segment orange et pomelo, pâte de pistache et croustillant de pistache	8€

Supplément de livraison 8€

En fonction des disponibilités. Veuillez contacter la réception pour de plus amples informations.

Toutes les commandes doivent être données complètes à la réception avant 17H le jour même.
Au-delà de cette heure les frais de livraison peuvent varier.