



HÔTEL BAUME

\*\*\*\*

7 rue Casimir Delavigne – 75006 Paris

## « Maison Babine »

### Cuisine française traditionnelle revisitée par le Chef Rémi POULAIN

#### FORMULE

Entrée+ plat <i>ou</i> Plat + Dessert .....	24 €
Entrée + plat + dessert .....	30 €

#### Entrées

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

#### Plats

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

#### Desserts

<b>Big Cookie</b> Cacahuète et Caramel Beurre Salé .....	8€
<b>Crèmeux Citron</b> , Gel Pomelos, Cake Pistache, Segments d'Orange et Pomelos, Pâte Pistache et Croustillant Pistache .....	8€
<b>Mousse au Chocolat</b> , Praliné, Chantilly Vanille et Croustillant Noisette .....	8€
<b>Cake citron pistache</b> , 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.