

LA BAIGNOIRE

MENU

APRIL 2026
MENU NO. 01

DISCOVERING
**THE HIDDEN GEMS OF
ITALIAN FOOD**

VINTAGE TEMPLE
**A JOURNEY THROUGH
TIMELESS HISTORY**



MANIFESTO

Ici, les années 70 sont un état d'esprit. Celui d'une époque qui croyait encore que la vie méritait d'être vécue lentement, ensemble, autour d'une table qui déborde et de pas de danse qui résonnent.

Que la beauté pouvait être atypique. Que la joie était essentielle.

Notre cuisine s'inspire de l'Italie parce que l'Italie a compris avant tout le monde que manger est un acte d'amour. Le reste, c'est l'atmosphère. Les objets chinés qui racontent sans parler. La lumière de fin d'après-midi, le bruit des verres, des voix, de quelqu'un qui rit trop fort et de la musique qui nous habite.

A photograph of an outdoor dining area on a wooden deck. In the foreground, a round orange table is set with white plates, glasses, and a vase of orange flowers. Several orange chairs with white cushions are arranged around the table. A large striped umbrella with a fringed edge is positioned to the left. The background is filled with lush green trees and a wooden railing. The word "ANTIPASTI" is overlaid in large, bold, yellow letters across the center of the image.

ANTIPASTI

Antipasti

les artichauts

Artichauts Violets frits,
crème de burrata, huile de
basilic 14

les asperges

Asperges Blanches, Parme,
œuf coulant, noisettes, ail
des ours 17

le tartare

Mille-feuille Croustillant
d'Agria, tartare de Bœuf et
caviar d'aquitaine 19

le celeri

Céleri au Poivre, sauce
truffes flambée, Pecorino al
pepe, pommes pailles 12

À partager

la planche

Fromages & charcuteries AOP
Pecorino, Taleggio, Gorgonzola, jambon de Parme,
Mortadelle au pistache, Coppa et focaccia 24



SECONDI

Pasta

les lasagnes

Lasagne de courges et Eryngie au gorgonzola, noix grillées, parmesan

20

les pappardelle

Pappardelle aux Shitakes, guanciale, tartufata, provolone fumé

19

les paccheri

Paccheri, seiches grillées, Nduja calabraise, fenouil croquant à l'huile piquante

24

Secondi

le poisson

Maigre ligne, beurre de Prosecco, harenga, risotto, vanille, pickles de choux fleur

28

le veau

Tendron de veau ricotta, pommes de terre à l'orange, gremolata aux amandes grillées

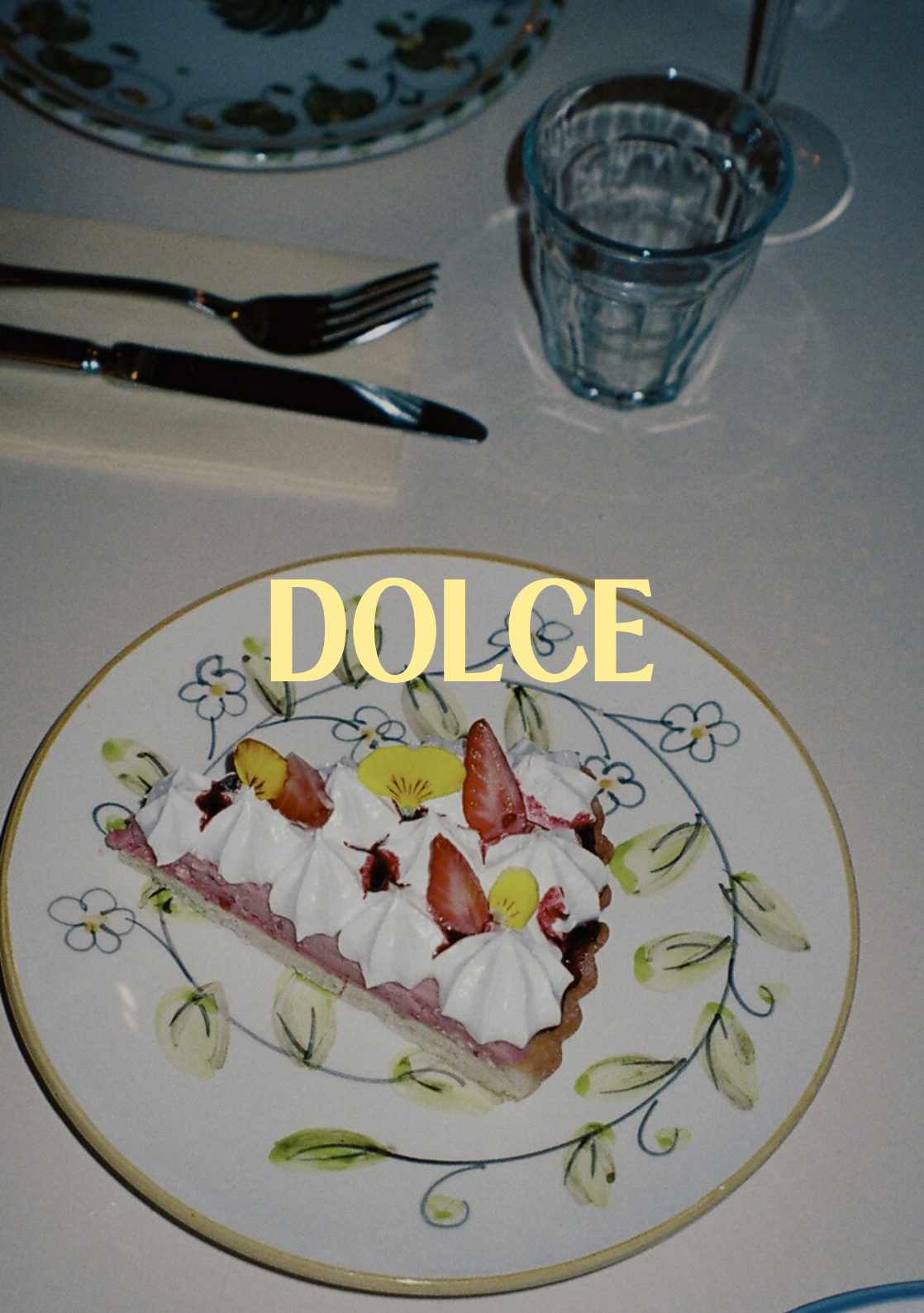
26

le boeuf

Joue de bœuf confite, polenta au citron, maïs grillé au BBQ, jus flambé

28

DOLCE



Desserts

le tiramisu

Tiramisu aux noisettes du Piémont,
brioche à l'arabica, Crumble
spéculos

9

le pistache

LE COUP D'Œuvre coulant à
la pistache, praliné pistache
et fleur de sel

12

la fraise

Minestrone de fraises aux
basilic, Panna cotta à la
vanille, macadamia

10

la mousse

Mousse chocolat guanaja,
strudel cacao, crème
glacée Isigny

11