

LE BAUDELAIRE AU BURGUNDY



Table distinguée et discrète du quartier chic de la Madeleine, le restaurant **Le Baudelaire** brillait surtout grâce à son étoile Michelin gagnée en 2011, et attirait les hommes d'affaires au déjeuner et des beautiful people au dîner... malgré un cadre qui n'était quand même pas folichon !

Mais ça, c'était avant ! Depuis la direction du Burgundy a demandé au créateur Patrick Juliot de repenser le décor de son restaurant avec vue sur le charmant patio de l'hôtel... et c'est **une vraie réussite**.

LE BAUDELAIRE AU BURGUNDY, UN RESTAURANT CHIC ET MODE ÉTOILÉ AU MICHELIN

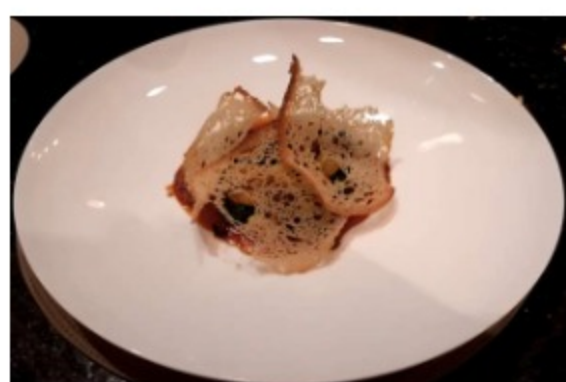
Ainsi, on découvre la salle de ce restaurant disposé en arc de cercle autour du patio, parée de lustres majestueux, illuminée par les tonalités lumineuses de ses fauteuils dans des tons beige et citron, et avec des tables aux courbes sensuelles en granit et bois d'érable qui confortent l'esprit actuel de la déco.



Un cadre très agréable qui participe à la belle carrière de ce restaurant de charme, dont on a confié les fourneaux le jeune et talentueux cuisinier Guillaume Goupil, qui a confirmé l'étoile Michelin de la maison en 2018... à peine quelques mois après son arrivée.

Un véritable exploit à la hauteur du talent de ce chef doué qui est passé par de grandes maisons comme le Prince de Galles, où il a appris l'art de sélectionner les meilleurs produits de saison qu'il sublime selon ses envies et les tendances du moment. Il adapte sa cuisine avec précision et derrière chacune de ses remarquables créations s'appuie sur les bases immuables de la grande cuisine classique.

Mais il n'est pas seul à maintenir le Baudelaire dans l'excellence, car le chef pâtissier Pascal Hainigue qui est également passé par de prestigieuses tables 2 ou 3 étoiles Michelin comme le George V, pâtisserie avec énormément de bonheur.



Tout ce qu'il faut pour que le Baudelaire s'inscrive parmi les meilleures adresses de Paris, comme nous l'a prouvé notre dernier repas qui a commencé par des escargots de la Fontaine de Bernn en « casse-croûte », glacés au jus et accompagnés de gnocchetti de pommes de terre à l'ail doux.

Des escargots majuscules, qui prouvent que ce gastéropode, quand il est de bonnes origines comme c'est le cas ici, fait bien partie des grandes spécialités de la cuisine française.



Suivaient des médaillons de lotte, de petit bateau bien sûr, à la cuisson parfaite comme en attestait leur chair bien nacrée, accompagnés d'une cassolette de petits pois frais admirablement cuisinés et d'une délicate sauce printanière à base d'une réduction de carottes aux graines de coriandre.



Pour conclure notre repas sur une note végétale, nous avons enfin opté pour une succulente composition gourmande et rafraichissante autour du shiso vert, et de l'ananas frais en sorbet ou en condiment : tonique !

Tout ce qu'il faut pour faire un excellent repas dans un cadre très agréable avec vue sur l'adorable patio intérieur.

La cave est belle, et vous trouverez à la généreuse carte des vins tout ce qu'il faut comme belles et bonnes bouteilles pour accompagner votre repas.

Service impeccable, digne de cette grande table parisienne... à retrouver ou à découvrir !

Comptez quelque 120 € hors boisson parfaitement justifiés pour un délicieux repas à la carte. Menu dégustation en 7 services à 150 € ou découverte en 4 services à 110 €. Menu à 62 € au déjeuner du lundi au vendredi hors jours fériés (58 € pour un plat + l'entrée ou le dessert).

Restaurant Le Baudelaire

Fermé samedi midi et dimanche.
Accueil jusqu'à 22h30
Hôtel Burgundy
6-8, rue Duphot Paris 1er
Métro Madeleine
[Plan du quartier](#)

[Afficher le numéro](#)

Extraits de la carte :

Langoustines, simplement rôties, ravioles d'herbes potagères, bisque parfumée à la cardamome verte 43 €
Caviar Kristal, pommes de terre de Noirmoutier tapées, tourteaux cuits au court-bouillon, émulsion légère 56 €
Bœuf Wagyu, juste saisi, asperges vertes cuites et crues, crème de mizuna, graines de sobacha 46 €

Noix de Saint-Jacques, rôties au beurre, lentilles vertes du Puy au lard fumé, crème de laitue infusée à l'estragon 54 €
Ris de veau, rôti au sautoir, chapelure croustillante, asperges blanches à l'huile d'argan, condiment abricot sec 56 €
Cochon Basque Kintoa, échine rôtie, pommes de terre farcies, purée de persil plat, jus réduit 52 €

Agrumes en omelette norvégienne, meringue parfumée au basilic, segments d'agrumes marinés au miel 20 €
Rhubarbe pochée au sirop de fleur d'hibiscus, tuile croustillante et sorbet rhubarbe hibiscus 20 €
Chocolat Arriba, meringue cacao, crémeux, feuilles croquantes, glace 20 €

[< Article Précédent Alliance](#)
[Article Suivant Al Mankal >](#)

AU BONHEUR DE CHINE



Un magnifique restaurant chinois de Rueil Malmaison, avec des spécialités rares.

RESTAURANTS ITALIENS À PARIS



Nos bons restaurants italiens à Paris, avec pizza, pasta et tutti quanti

LA POULE AU POT



Une remarquable institution bistrotonique des Halles, où défilent les "Peoples"

BONS RESTAURANTS CHINOIS



De bons restaurants chinois, avec du canard laqué et autres spécialités raffinées.

LA SAINT-VALENTIN À PARIS

DINER SAINT-VALENTIN MOINS DE 100 EUROS
DINER SAINT-VALENTIN PLUS DE 100 EUROS
SHOPPING SAINT-VALENTIN

RECHERCHER SUR LE SITE

> RECHERCHER SUR TOUT LE SITE

RECHERCHES [▶](#)
[Carte de menu restaurant](#)
[Menu pour un repas](#)



Deals on Cuba Vacations
Book your Cuba vacation before Jan 31 and save up to 40% on select resorts Sunwing.ca

RÉSERVATIONS GROUPES

> TROUVER UN RESTAURANT POUR UN ENTERREMENT DE VIE DE JEUNE GENS, ANNIVERSAIRE, MARIAGE...

Microsoft
Obtenez les applications Premium Office 365 avec de nouvelles fonctionnalités exclusives chaque mois
+ 1 To de stockage OneDrive
99,00 € TTC/an
[ACHETER MAINTENANT](#)

DERNIERS ARTICLES

VEDETTES DE PARIS
LE PAVILLON DES IBIS
PÂTE À TARTINER... TRUFFÉE !
JOURNÉES MONÉGASQUES À PARIS
DINER-CROISIÈRE VIP PARIS

SOUNDCLOUD
YOUR CAREER STARTS HERE
[Upload now](#)

ARTICLES LES PLUS LUS

L'EQUIPE PARIS GOURMAND
MA COCOTTE BY STARK
EDITORIAL
LEDOYEN
GLOU

NOS MEILLEURS RESTAURANTS À PARIS

Microsoft
Obtenez les applications Premium Office 365 avec des nouvelles fonctionnalités exclusives chaque mois
+ 1 To de stockage OneDrive
99,00 € TTC/an
[ACHETER MAINTENANT](#)

TAGS GOURMANDS...

RESTAURANT PARIS | DINER | RÉVEILLONS SAINT-SYLVESTRE | RESTAURANT A PARIS | REVEILLON NOUVEL AN | PÂQUES | LIVRES DE CUISINE | BAR | TOURISME | RÉVEILLON | FÊTE DES MÈRES | VIN | SHOPPING | CHAMPAGNE | RESTAURANT SAINT VALENTIN | RESTAURANTS | PAR | ARRONDISSEMENTS | RESTOS PAR MÉTRO | DINER SAINT VALENTIN | RESTAURANT GROUPE PARIS | RESTAURANT | TERRASSE | ANNIVERSAIRE | GRILLADES | RESTO ITALIEN | BRUNCH | SAINT VALENTIN | BRASSERIES DE PARIS |

Membre de
RestoNetwork

Restaurant par Genre

1. Restaurant romantique
2. Restaurant mode et tendance
3. Restaurant Terrasses Rive Droite
4. Restaurant terrasses Rive Gauche
5. Restaurant ouvert tard la nuit
6. Brasserie à Paris
7. Restaurant groupe Paris

Restaurant par spécialité

1. Restaurant chinois
2. Restaurant Italien
3. Restaurant fruits de mer
4. Restos en tous genres

Restaurant par métro

1. Restaurant métro Abesses
2. Restaurant métro Bourse
3. Restaurant métro Opéra
4. Restaurant métró République

Restaurant par quartier

1. Restaurant à l'Opéra
2. Restaurant à la Madeleine
3. Restaurant à la Bastille
4. Restaurant à la Concorde

Restaurant par arrondissement

1. Restaurant 1er arrondissement
2. Restaurant 2ème arrondissement
3. Restaurant 3ème arrondissement
4. Restaurant 4ème arrondissement