
LA BAULE OFFICIEL DE FRANCE

DU JEUDI 11 AU DIMANCHE 14 JUIN 2026



EDOUARD SET



LA BAULE



OFFICIEL DE FRANCE





LES DÉJEUNERS

Le Déjeuner du Jeudi 11 Juin 2026

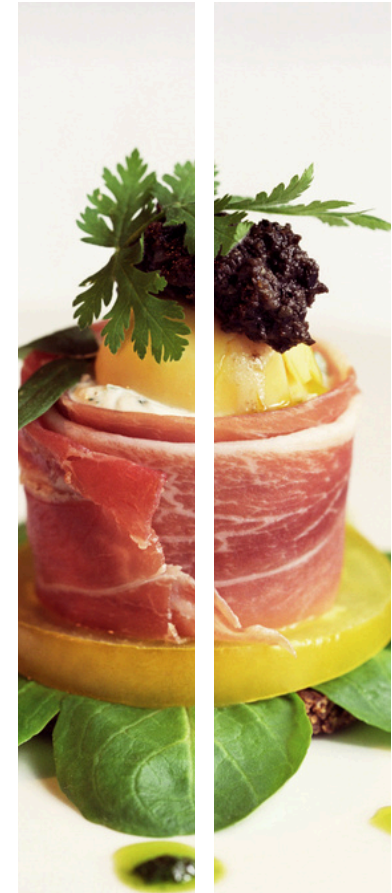
Tataki de thon au sésame, souvenirs de voyages



Suprême de volaille fermière, jus aux fleurs de sureau,
artichauts poivrade barigoule, fenouil confit et cru,
condiment citron & huile d'aneth



Le Millefeuille caramélisé, crème vanillée



<p>Table en 1ère Ligne Entrée, plat et dessert</p>	<p>Table Haute en 2ème Ligne Entrée, plat et dessert</p>
---	---

Accès à la table à partir de 12h00 et pour la journée

Le Déjeuner du Vendredi 12 Juin 2026



L'intention d'Edouard



Burrata, petits pois et fèves justes échaudées,
vinaigrette bellota et barolo



Dos de cabillaud de notre région, meunière de cresson, carottes
herbacées et salicornes, écrasé de Ratte du Touquet



Abricots pochés à la verveine, gel abricot-romarin,
éclats de pistache

Table en 1ère Ligne

Mise en bouche, Entrée, plat et dessert
1 coupe de champagne

Table Haute en 2ème Ligne

Mise en bouche, Entrée, plat et dessert
1 coupe de champagne

Accès à la table à partir de 12h00 et pour la journée

Le Déjeuner du Samedi 13 Juin 2026

L'intention d'Edouard



Le homard bleu, cœur de romaine,
vinaigrette de roche safranée



Paleron de veau confit, morilles à la crème,
légumes printaniers



Finger sacher aux framboises
Confites, fraîches et glacées au yuzu



Table en 1ère Ligne

Mise en bouche, Entrée, plat et dessert
1 coupe de champagne

Table Haute en 2ème Ligne

Mise en bouche, Entrée, plat et dessert
1 coupe de champagne

Accès à la table à partir de 12h00 et pour la journée

Le Déjeuner du Dimanche 14 Juin 2026



L'intention d'Edouard



Remoulade de tourteau relevée au curry,
eau de pomme verte et fenouil infusé à la livèche



Filet de boeuf d'Aubrac, glacé au jus gourmand, poivre des Indes.
Tagliatelles d'asperges vertes, rôties et brûlées



Parenthèse autour de la fraise, biscuit Nantais

Table en 1ère Ligne

Mise en bouche, Entrée, plat et dessert
1 coupe de champagne

Table Haute en 2ème Ligne

Mise en bouche, Entrée, plat et dessert
1 coupe de champagne

Accès à la table à partir de 12h00 et pour la journée

RESTAURANT PUBLIC

Vous pouvez réserver votre table
sur ce lien de réservation.

BAR A CHAMPAGNE

Retrouvez nous pour les “Afters” du concours au
Bar à Champagne!
Cocktails, DJ Set...

