



DOSSIER DE PRESSE • MARS 2023

BAILLOTTE



Baillotte (ou baillot) :

Panier en bois rectangulaire dans lequel est entreposé le raisin coupé pendant les vendanges.

Adieu paniers, vendanges sont faites ! Par amour de la cuisine française et du vin nature, le restaurant Baillotte propose une cuisine bistronomique audacieuse, à partir de produits bien sourcés, dans un cadre élégant.





Une carte généreuse au service du terroir

Nichée au cœur de Paris, au cœur de Saint-Germain des Prés, dans le 6ème arrondissement, Baillotte est la nouvelle table des propriétaires du restaurant Narro.

Justesse, générosité et gourmandise sont les maîtres-mots de ce nouveau restaurant bistrannique qui met en valeur le meilleur du terroir.

La carte est une célébration de la gastronomie dans ce qu'elle a de meilleur, élaborée autour de saveurs uniques issues des régions de tout l'hexagone : les viandes sont fournies par la boucherie Huguenin qui assure un partenariat solide avec des éleveurs rigoureux, les volailles viennent de chez Poularde, les poissons de ligne ou sauvage proviennent du pavillon France, les légumes sont sourcés chez Paysans Urbains et au marché d'Iena, les agrumes de chez L'Agrumiste de Menton, la sélection de fromages de la maison Barthélémy

Le chef a à cœur de travailler avec des produits sourcés par des producteurs et fournisseurs qui partagent l'engagement de Baillotte dans son désir de fraîcheur et durabilité.

L'accent est mis sur des ingrédients simples et de saison, permettant aux arômes bruts de briller sans artifices.

Les plats sont magnifiés par **la technique du chef japonais Satoshi Amitsu**, dont le travail combine **les saveurs subtiles et l'histoire de la gastronomie française à la sensibilité nippone**.

Côté carte des vins, les quilles sont soigneusement sélectionnées par le sommelier Thomas Legrand. **Centrée autour du vin nature, elle met en valeur le savoir-faire de producteurs indépendants**. Du blanc fruité au rouge tannique, les vins sont sélectionnés pour complimenter le menu et créer une harmonie parfaite entre tous les arômes.



De la cuisine à la salle à manger, il n'y a qu'un pas

La salle du restaurant s'articule autour d'une cuisine ouverte, pour un service en toute transparence. Une mezzanine a été installée pour une ambiance plus feutrée.

Chaleureuse et intimiste, la décoration imaginée par le cabinet O.S.H, artisans créateurs, mêle des lignes simples à des matériaux bruts, naturels et durables qui insufflent un esprit chaleureux dans cet espace de 160 mètres carrés.

**Une ambiance conviviale où les bruits
des ustensiles s'entrechoquent.**





Le chef Satoshi Amitsu, entre rigueur et inventivité

Satoshi Amitsu est originaire de Ibraki au Japon. Comme de nombreux chefs, il est inspiré par la tradition culinaire française. Il se familiarise d'abord à la cuisine française dans des restaurants français à Tokyo, dont le restaurant **L'Alliance** (une étoile Michelin).

Arrivé en France en 2014, il devient sous-chef à **L'Auberge des Templiers** (une étoile Michelin), puis chez **Georges Blanc** (trois étoiles Michelin) jusqu'en 2021.

L'habitué des étoilés rejoint ensuite l'équipe du restaurant Narro en tant que sous-chef dans la cuisine du chef Kazuma Chikuda. En 2023, il met à disposition sa créativité pour articuler la carte de Baillotte et en devenir son chef cuisinier.



Thomas Legrand, sublimer l'accord met et vin

Le sommelier Thomas Legrand s'est fait un nom chez les vinophiles parisiens grâce à son expertise et sa passion.

Autodidacte, il fait ses débuts en tant que sommelier au **Domaine Léopold**, puis gère **La Muse Vin**, une cave et restaurant dans le 11ème arrondissement. Puis il fait ses armes à **La Crèmerie**, chez **Martin Boire et Manger**, **La Compagnie des Vins Surnaturels** ou encore le restaurant **Gros**.

Son amour du terroir français et des grands vins se lit dans les bouteilles qu'il sélectionne.



Au menu

Toutes les recettes sont élaborées sur place à base de produits frais issus de beaux terroirs, en privilégiant la production française et les fermes agricoles favorisant le respect de la terre et du bien-être animal.

FORMULE DÉJEUNER :

Entrée + Plat **OU** Plat + Dessert **28€**

Entrée + Plat + Dessert **34€**

Entrées

Tartelette aux champignons, œuf parfait bio, siphon à la crème de truffe, ricotta affinée, pickles
Tartare de bœuf au couteau, betterave, framboises, crumble de sésame noir, voile de shiso rouge
Tataki de sériole fumée au foin, vinaigrette koji, fenouil mariné, kumquat, huile d'herbe

Plats

Variation de légumes de printemps, morilles farcies, artichaut, asperge, crumble de graines, émulsion lavande
Magret de canard grillé au binchotan, déclinaison de carotte, chutney de pomme, jus corsé à la cardamome noire
Bar sauvage en croûte, mousseline de Saint-Jacques aux champignons, petits pois frais, sauce choron

Desserts

Tous nos desserts, glaces et sorbets sont faits "maison" et élaborés le jour même par notre pâtissière
Cookie "Dough" juste sorti du four, glace vanille de Madagascar, caramel & cacahuètes - 13
Déclinaison de fruits exotiques au mimosa, chocolat blanc, sorbet passion, émulsion safran - 14
Chou "minute" à la framboise, siphon pistache, sorbet framboise, tuile framboise/pistache - 16
Soufflé au chocolat grand cru, fèves de cacao, glace vanille de Madagascar à la tonka - 17

Viandes d'origine Française et U.E, poissons de lignes ou sauvages pavillon France. Prix affichés en euros TTC.

À LA CARTE :

Entrées

Tartelette aux champignons, œuf parfait bio, siphon à la crème de truffe, ricotta affinée, pickles - 16
Tartare de bœuf au couteau, betterave, framboises, crumble de sésame noir, voile de shiso rouge - 17
Tataki de sériole fumée au foin, vinaigrette koji, fenouil mariné, kumquat, huile d'herbe - 18
Seiche à la plancha & asperges blanches, poutargue, citron caviar, fromage frais fumé - 19
Paté en croûte au foie gras, pruneau, pistache, radicchio, graine de moutarde, condiment ail noir - 20

Plats

Variation de légumes de printemps, morilles farcies, artichaut, asperge, crumble de graines, émulsion lavande - 29
Magret de canard grillé au binchotan, déclinaison de carotte, chutney de pomme, jus corsé à la cardamome noire - 32
Bar sauvage en croûte, mousseline de Saint-Jacques aux champignons, petits pois frais, sauce choron - 32
Filet de bœuf Rossini, fèves & racines de yurine à a crème, artichaut poivrade, sauce madère/morilles - 40

Sélection de fromages du moment

de la Maison Rousselet, Chutney de fruit du moment & quelques pousses - 15

Desserts

Tous nos desserts, glaces et sorbets sont faits "maison" et élaborés le jour même par notre pâtissière
Cookie "Dough" juste sorti du four, glace vanille de Madagascar, caramel & cacahuètes - 13
Déclinaison de fruits exotiques au mimosa, chocolat blanc, sorbet passion, émulsion safran - 14
Chou "minute" à la framboise, siphon pistache, sorbet framboise, tuile framboise/pistache - 16
Soufflé au chocolat grand cru, fèves de cacao, glace vanille de Madagascar à la tonka - 17



BAILLOTTE

**16 rue du Dragon
75006 Paris**

Ouverture :

Mardi au Vendredi

12:00-15:00 . 19:00-23:00 Samedi -

12:00-15:00 . 19:00-22:30 Dimanche -

12:00-15:30

 09 84 29 93 48

 @baillotte_restaurant

DOSSIER DE PRESSE BAILLOTTE • MARS 2023

