

HÔTEL
BALZAC
PARIS



L'hôtel Balzac fait renaître l'esprit affûté de l'observateur le plus talentueux de la vie parisienne,
Honoré de Balzac, dont la demeure occupait autrefois ces lieux.
Nous vous invitons aujourd'hui à vivre ici un chapitre de votre propre destinée
et à vous imprégner de l'identité parisienne, élégante et éternellement romantique.

SÉLECTION PETROSSIAN

FONDÉ À PARIS EN 1920

<i>TARAMA CLASSIQUE</i> , Croustissian au seigle	18
<i>TARAMA AU CRABE ROYAL</i> , Croustissian au seigle	25
<i>TARAMA AU CAVIAR</i> , Croustissian au seigle	45
<i>CAVIAR OSSETRA TSAR IMPÉRIAL</i> crème fraîche, blinis	(30g) 150 (50g) 250

À PARTAGER

<i>SAUMON FUMÉ D'ÉCOSSE</i> crème fraîche, blinis	29
<i>FOIE GRAS DE CANARD MI-CUIT</i> pain grillé	27
<i>JAMBON IBÉRIQUE DE BELLOTA</i> (env. 100g) pain grillé	31

COCKTAILS SIGNATURE

COMÉDIE HUMAINE 10 cl 21

Shochu de patate douce Yamatozakura, purée de kiwi*, jus de citron frais,
sirop de jasmin, matcha

-

HONORÉ 7 cl 21

Whisky The Macallan 12 ans, liqueur de marasquin, amaro Montenegro,
cerise à l'eau de vie

-

CORNÉLIUS 15 cl 21

Gin 135° East Hyogo, liqueur de bergamote Italicus, verjus,
sirop de nori maison, infusion de thé Sencha, shiso pourpre

-

MODESTE MIGNON 12,5 cl 21

Rhum Brugal 1888 infusé à la vanille, amaretto roasted Adiatco,
sirop de cerise, café de spécialité Moka d'Ethiopie biologique

-

NUCINGEN 17 cl 21

Vodka Grey Goose infusée au safran, liqueur de kumquat Fair,
purée de fruit de la passion, sirop de bergamote, jus de citron frais,
premium ginger beer Fever-Tree, bitters

-

EUGÉNIE 16 cl 26

Gin Citadelle, Dry Curaçao Pierre Ferrand, verjus Bourgoin,
marmelade d'orange, champagne Moët & Chandon Grand Vintage 2016,
basilic frais, granulats de mandarine

Tous les cocktails classiques peuvent également être réalisés
par notre barman, sur demande 21

COCKTAILS DÉTOX

— 20 cl —

<i>PASSION DU DÉSERT</i>	13
Pomme, ananas, passion, citron, gingembre, curcuma	
<i>ELIXIR DE LONGUE VIE</i>	13
Pomme, concombre, épinards, chou kale, citron	

COCKTAILS À BASE DE SPIRITUEUX SANS ALCOOL

<i>LORD R'</i> 16 cl	16
Distillat botanique Nolow n°4, sirop de fleurs de sureau, jus de citron frais, premium tonic water Fever-Tree, concombre, menthe fraîche	
<i>DROLATIQUE</i> 14 cl	16
Distillat botanique JNPR n°3, sirop de citronnelle, jus de citron frais, infusion de thé Sencha	
<i>VIRGIN SPRITZ</i> 14 cl	16
Hydrolat SPRZ n°1, eau gazeuse, orange fraîche, olive Nocellara	

BIÈRES & CIDRE EN BOUTEILLES

<i>BIÈRE BLONDE PALE ALE - LA BRASSERIE FONDAMENTALE</i> 33 cl	12
<i>BIÈRE IPA - LA BRASSERIE FONDAMENTALE</i> 33 cl	12
<i>BIÈRE BLANCHE - LA BRASSERIE FONDAMENTALE</i> 33 cl	12
<i>CIDRE SANS ALCOOL BIOLOGIQUE FILS DE POMME «LE SAGE»</i> 33 cl	12

APÉRITIFS

<i>BALZAC SIGNATURE 17cl</i>	16
Campari, Dry Curaçao Pierre Ferrand, sirop de rhubarbe, jus de citron et jus de pamplemousse frais	
<i>LUTÈCE GENTIANE 6cl</i>	13
<i>ABC DE CHRISTIAN DROUIN - APÉRITIF À BASE DE CALVADOS 6cl</i>	13
<i>DOUBLE JUS & PICKLES - APÉRITIF DE POMMES 23° 6cl</i>	13
<i>APÉRITIF DE MELON MANGUIN 6cl</i>	13
<i>PORTO KOPKE ROUGE FINE RUBY, 10 ANS TAWNY 8cl</i>	13
<i>PORTO KOPKE BLANC FINE WHITE 8cl</i>	13
<i>LILLET BLANC / LILLET ROSÉ 6cl</i>	13
<i>RICARD 3cl</i>	9
<i>PASTIS PARISIEN MAISON HAMELLE 3cl</i>	9

VERMOUTHS & BITTERS

6cl

<i>MARTINI AMBRATO BIANCO / MARTINI RUBINO ROSSO</i>	13
<i>DOLIN BLANC, DOLIN ROUGE</i>	13
<i>NOILLY PRAT DRY</i>	13
<i>CARPANO ANTICA FORMULA</i>	13
<i>MARTINI RISERVA BITTER</i>	13
<i>CAMPARI / APEROL / DOLIN BITTER</i>	13
<i>FUSETTI BITTER CACAO</i>	16

CHAMPAGNES BRUT AOP

BLANCS

	12CL	75CL
<i>DUVAL LEROY «FLEUR DE CHAMPAGNE»</i>	-	88
<i>MOËT & CHANDON «BRUT IMPÉRIAL»</i>	-	98
<i>TAITTINGER «RÉSERVE»</i>	-	110
<i>RUINART «R»</i>	-	120
<i>MOËT & CHANDON «GRAND VINTAGE» 2016</i>	22	120
<i>VEUVE CLICQUOT «CARTE JAUNE»</i>	-	126
<i>DUVAL LEROY «FEMME DE CHAMPAGNE»</i>	-	176
<i>VEUVE CLICQUOT «LA GRANDE DAME» 2015</i>	-	210
<i>VEUVE CLICQUOT «LA GRANDE DAME» 2018</i>	38	190
<i>BILLECART SALMON «NICOLAS FRANÇOIS BILLECART» 2012</i>	-	230
<i>KRUG «GRANDE CUVÉE»</i>	-	398
<i>DOM PÉRIGNON 2015</i>	-	360
<i>DOM PÉRIGNON «P2» 2004</i>	-	660

BLANC DE BLANCS

<i>DUVAL LEROY</i>	-	116
<i>RUINART «R»</i>	-	156
<i>BILLECART SALMON</i>	-	166
<i>TAITTINGER «COMTES DE CHAMPAGNE» 2013</i>	-	246

ROSÉS

<i>TAITTINGER «RÉSERVE»</i>	-	96
<i>VEUVE CLICQUOT «CARTE JAUNE»</i>	24	126
<i>BILLECART SALMON</i>	-	148
<i>RUINART «R»</i>	-	156

VINS BLANCS

BOURGOGNE AOP

	13CL	75CL
<i>CHABLIS PREMIER CRU «MONTS DE MILIEU»</i>	20	95
DROUHIN VAUDON 2023 - Chardonnay		
<i>MEURSAULT «LES CHEVALIÈRES»</i>	-	136
XAVIER MONNOT 2020 - Chardonnay		
<i>PULIGNY-MONTRACHET «ENSEIGNÈRES»</i>	-	116
DOMAINE PASCAL 2023 - Chardonnay		
<i>CORTON-CHARLEMAGNE GRAND CRU</i>	-	276
COMTE SENARD 2020 - Chardonnay		
<i>GIVRY «CHAMP POUROT»</i>	-	64
DOMAINE RAGOT 2022 - Chardonnay		
<i>SAINT-VÉРАН</i>	-	58
GILLES MORAT 2023 (vin biologique) - Chardonnay		

VALLÉE DU RHÔNE AOP

<i>HERMITAGE «CHANTE ALOUETTE»</i>	-	96
M. CHAPOUTIER 2020 (vin biologique) - Marsanne		
<i>CONDRIEU «LE MORNIEUX»</i> - DOMAINE FAURY 2022 - Viognier	18	80

CORSE AOP

<i>CORSE «1769»</i> CLOS VENTURI 2023 (vin biologique) - Vermentinu	-	46
<i>CORSE CALVI «PUMONTE»</i> - DOMAINE D'ALZIPRATU 2022	-	66
Vermentinu (vin biologique)		

LANGUEDOC ROUSSILLON AOP

<i>«LA VALLÉE DES ABEILLES»</i> - PIERRE GAGNAIRE 2024 - Collioure	-	88
--	---	----

BORDEAUX AOP

<i>BORDEAUX BLANC «LE MERLE BLANC DE CHÂTEAU CLARKE»</i> 2022	-	76
Sauvignon, Sémillon, Muscadelle		
<i>SAUTERNES</i> - CHÂTEAU DE FARGUES 1996 - Sémillon, Sauvignon	16	96
<i>LANGUEDOC ROUSSILON AOP «LA VALLÉE DES ABEILLES»</i>	-	88
PIERRE GAGNAIRE 2024 - Collioure		

VALLÉE DE LA LOIRE AOP

<i>POUILLY-FUMÉ «PRÉSAGE»</i> TERRES DE BRUMES 2022 - Sauvignon	16	60
(vin biologique)		
<i>SANCERRE «IOTA»</i> DOMAINE GUILLERAULT FARGETTE 2019 - Sauvignon	-	88

VINS ROUGES

VALLÉE DU RHÔNE AOP		
	13CL	75CL
CROZES-HERMITAGE «LES MEYSONNIERS» M. CHAPOUTIER 2022 (vin biologique) - Syrah	16	65
SAINT-JOSEPH - DOMAINE FAURY 2023 - Syrah	-	64
HERMITAGE «MONIER DE LA SIZERANNE» M. CHAPOUTIER 2018 (vin biologique) - Syrah	-	98
CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE «TRADITION» DOMAINE DE LA SOLITUDE 2021 (vin biologique) - Grenache noir, Syrah, Mourvèdre	-	78
CORSE AOP		
CORSE SARTENE «MYRTUS» SANT'ARMETTU 2022 (vin biologique) - Sciaccarellu, Minustellu, Elegante	-	66
CORSE «1769» CLOS VENTURI 2022 (vin biologique) - Niellucciu, Syrah, Sciaccarellu	-	42
LANGUEDOC ROUSSILLON AOP		
CORBIÈRES BOUTENAC «ATAL SIA» CHÂTEAU OLLIEUX ROMANIS 2022 (vin biologique) - Carignan, Grenache, Mourvèdre	-	58
«LA VALLÉE DES ABEILLES» - PIERRE GAGNAIRE 2024 - Collioure	-	88
BORDEAUX AOP		
CHÂTEAU CLARKE - LISTRAC-MÉDOC 2018 - Merlot, Cabernet Sauvignon	-	88
MARGAUX «SÉGLA» 2 ND VIN DU CHÂTEAU RAUZAN SÉGLA 2015 Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot	-	96
CHÂTEAU LATOUR «PAUILLAC» 3 ^{ÈME} VIN DU CHÂTEAU LATOUR 2019 Merlot, Cabernet Sauvignon	-	156
SAINT-ÉMILION GRAND CRU «CROIX CANON» 2017 2 ND VIN DU CHÂTEAU CANON - Merlot, Cabernet Franc	20	90
POMEROL - CHÂTEAU GUILLOT CLAUZEL 2016 - Merlot	-	120
VALLÉE DE LA LOIRE AOP		
SANCERRE «PSI» DOMAINE GUILLERAULT FARGETTE 2019 - Pinot Noir	-	88
CHINON «LES QUINZE SILLONS» DOMAINE JOURDAN 2023 (vin biologique) - Cabernet Franc	-	38

VINS ROUGES

BOURGOGNE-BEAUJOLAIS AOP

	13CL	75CL
<i>CÔTE DE NUITS-VILLAGES</i>	18	80
RENÉ BOUVIER 2022 - Pinot Noir		
<i>GEVREY-CHAMBERTIN</i>	-	116
SÉRAFIN 2017 - Pinot Noir		
<i>VOSNE-ROMANÉE «BOSSIÈRES»</i>	-	146
JEAN GRIVOT 2018 - Pinot Noir		
<i>CLOS VOUGEOT GRAND CRU</i>	-	390
JEAN GRIVOT 2014 - Pinot Noir		
<i>SANTENAY «CHARMES»</i>	-	76
ROGER BELLAND 2022 - PINOT NOIR		
<i>MORGON «CORCELETTES»</i>	-	54
LOUIS CLAUDE DESVIGNES 2022 (vin biologique) - Gamay		
<i>FLEURIE</i>	-	42
DOMAINE DES MARRANS 2023 - Gamay		

VINS ROSÉS

PROVENCE

	13CL	75CL
<i>CÔTES DE PROVENCE «WHISPERING ANGEL»</i> ESCLANS 2023	15	56
Rolle, Grenache, Cinsault, Syrah		
<i>CÔTES DE PROVENCE - DOMAINE DE L'ÎLE</i> 2023 (vin biologique)	-	58
Mourvedre, Grenache, Cinsault, Syrah, Tibouren		

CORSE AOP

<i>CORSE SARTENE «ROSUMARINU»</i> SANT' ARMETTU 2023	-	44
Sciaccarellu		

SPIRITUEUX

GINS

	5CL
<i>BOMBAY SAPPHIRE</i> (ANGLETERRE)	19
<i>BOMBAY CITRON PRESSÉ</i> (ANGLETERRE)	21
<i>FAIR</i> 	21
<i>CITADELLE</i> 	21
<i>CHRISTIAN DROUIN LE GIN</i> 	23
<i>135° EAST HYOGO</i> (JAPON)	21
<i>AKAYANE SNOW</i> (JAPON)	25
<i>SAB'S LE GIN BOURGUIGNON</i> 	25
<i>MONKEY 47</i> (ALLEMAGNE)	31
<i>HENDRICK'S</i> (ECOSSE)	25
<i>MADLORD</i> 	33
<i>COMTE DE GRASSE 44°N</i> 	37

WHISKIES / ÉCOSSE

<i>BALLANTINE'S FINEST</i> - Blended	19
<i>ABERLOUR FOREST RESERVE 10ANS</i> - Single Malt, Speyside	23
<i>CRAIGELLACHIE 13 ANS</i> - Single malt, Speyside	29
<i>DALMORE 12 ANS</i> - Single Malt, Highlands	33
<i>SCAPA SKIREN</i> - Single Malt, Highlands-Orkney	29
<i>LAGAVULIN 16 ANS</i> - Single Malt tourbé, Islay	33
<i>THE GLENROTHES 18 ANS</i> - Single Malt, Speyside	53
<i>DALMORE CIGAR MALT RESERVE</i> - Single malt, Highlands	37
<i>DALMORE KING ALEXANDER III</i> - Single malt, Highlands	57
<i>THE MACALLAN 12 ANS DOUBLE CASK</i> - Single Malt, Speyside	35
<i>THE MACALLAN 15 ANS DOUBLE CASK</i> - Single Malt, Speyside	49
<i>THE MACALLAN 18 ANS SHERRY CASK</i> - Single Malt, Speyside	99

WHISKIES / IRLANDE

<i>JAMESON</i> - Blended, Cork County	19
<i>REDBREAST 12 ANS</i> - Single Pot Still, Cork County	29
<i>NEIT TOFFEE DREAM</i> - Blended	35

SPIRITUEUX

WHISKIES / FRANCE

	5CL
<i>BENJAMIN KUENTZ FIN DE PARTIE</i> - Single Malt 	33
<i>BENJAMIN KUENTZ «D'UN VERRE PRINTANIER»</i> - Single Malt 	33
<i>DOMAINE DES HAUTES GLACES INDIGÈNE</i>	29
Single Malt, Rhône-Alpes 	

WHISKIES / JAPON

<i>NIKKA FROM THE BARREL</i> - Blended	27
<i>THE YAMAZAKI 12 ANS</i> - Single Malt, Honshu-Osaka	53
<i>THE HAKUSHU 18 ANS</i> - Single Malt, Honshu-Yamanashi	190
<i>HIBIKI 21 ANS SUNTORY</i> - Blended, Honshu	240

WHISKIES / ETATS-UNIS

<i>BUFFALO TRACE</i> - Kentucky Bourbon	19
<i>ANGEL'S ENVY</i> - Port Cask Finish, Kentucky Bourbon	33
<i>SAZERAC 6 ANS</i> - Rye Whiskey, Kentucky	27
<i>BLANTON'S GOLD EDITION</i> - Kentucky Bourbon	35

VODKAS

<i>42 BELOW</i> (NOUVELLE ZÉLANDE)	19
<i>FAIR</i> 	21
<i>TITO'S</i> (ETATS-UNIS)	21
<i>NIKKA COFFEY</i> (JAPON)	23
<i>GREY GOOSE ORIGINAL</i> 	25
<i>GREY GOOSE ALTIUS</i> 	41
<i>GUILLOTINE OSSETRA CAVIAR PETROSSIAN</i> 	41

SPIRITUEUX

TEQUILAS & MEZCAL

	5CL
<i>CAZADORES BLANCO</i> (MEXIQUE, JALISCO)	19
<i>PATRÓN SILVER</i> (MEXIQUE, JALISCO)	29
<i>PATRÓN EL ALTO</i> (MEXIQUE, JALISCO)	61
<i>CLASE AZUL REPOSADO</i> (MEXIQUE, JALISCO)	53
<i>DON JULIO 1942</i> (MEXIQUE, JALISCO)	59
<i>MEZCAL DEL MAGUEY VIDA</i> (MEXIQUE, OAXACA)	19

RHUMS

<i>BACARDI CARTA ORO</i> (PORTO RICO)	19
<i>BACARDI 10 ANS GRAND RESERVA DIEZ</i> (PORTO RICO)	27
<i>PLANTERAY ORIGINAL DARK</i> (TRINITÉ & TOBAGO)	19
<i>NEISSON LE RHUM PAR NEISSON</i> (MARTINIQUE)	21
<i>HSE TRÈS VIEUX - PORT CASK FINISH</i> (MARTINIQUE)	21
<i>APPLETON 12 ANS RARE CASK</i> (JAMAÏQUE)	23
<i>LA HECHICERA</i> (COLOMBIE)	23
<i>BRUGAL 1888</i> (RÉPUBLIQUE DOMINICAINE)	27
<i>BRUGAL COLECCION VISIONARIA EDICION</i> (RÉPUBLIQUE DOMINICAINE)	35
<i>BRUGAL MAESTRO RESERVA</i> (RÉPUBLIQUE DOMINICAINE)	53
<i>SANTA TERESA 1796</i> (VÉNÉZUELA)	29
<i>J. BAILLY 12 ANS</i> (MARTINIQUE)	35
<i>FLOR DE CAÑA 18 ANS</i> (NICARAGUA)	33
<i>ZACAPA CENTENARIO XO</i> (VÉNÉZUELA)	37
<i>NEISSON ZETWAL SIRIUS FOUNDATIONS</i> (MARTINIQUE)	250

CACHAÇA

<i>LEBLON</i> (BRÉSIL)	19
------------------------	----

COGNACS

<i>MARTELL VS</i> 	19
<i>MARTELL VSOP</i> 	29
<i>DELAMAIN PALE & DRY XO</i> 	37
<i>MARTELL CORDON BLEU</i> 	45
<i>CAMUS XO PRESTIGE</i> 	57

SPIRITUEUX

CALVADOS

	5CL
COQUEREL VSOP 	19
EXTRA OLD 10 ANS 30&40 	29
CHRISTIAN DROUIN 18 ANS HORS D'ÂGE PAYS D'AUGE 	35

ARMAGNACS

BAS-ARMAGNAC - DOMAINE LABALLE RÉSISTANCE 	19
BAS-ARMAGNAC - DOMAINE LABALLE GOLD 21 ANS 	33
BAS-ARMAGNAC - L'ENCANTADA 1982 DOMAINE DEL CASSOU 	45

LIQUEURS

LIMONCELLO - DOMAINE DE LA MER BLANCHE 	19
COTSWOLDS - CRÈME DE WHISKY (ANGLETERRE)	19
DRY CURAÇAO - TRIPLE SEC PIERRE FERRAND 	19
CAFÉ FAIR 	19
ABRICOT DE BOURGOGNE SAB'S 	23
AMARETTO ROASTED ADRIATICO (ITALIE)	19
AMARETTO BIANCO ADRIATICO (ITALIE) - vegan	19
MENTHE POIVRÉE NUSBAUMER 	19
DOM BÉNÉDICTINE 	19
CHARTREUSE VERTE 	21
CHARTREUSE JAUNE 	25
ABSINTHE VERTE PERNOD 	25

EAUX-DE-VIE

POIRE WILLIAMS DE BOURGOGNE SAB'S 	25
MARC DE BOURGOGNE AOC SAB'S 	25
7 ans Finish en fûts de Cognac	
FINE DE BOURGOGNE AOC SAB'S 	33
9 ans Finish en fûts de Sherry ex Islay tourbé	
PISCO LA DIABLADA (PÉROU)	19

EAUX MINÉRALES

	25CL	33CL	50CL	1L
VITTEL	-	-	8	12
S.PELLEGRINO	-	-	9	13
PERRIER FINES BULLES	-	-	9	13

BOISSONS FRAÎCHES

THÉ GLACÉ MAISON 25cl	9
COCA-COLA, COCA-COLA ZÉRO 33cl	9
ORANGINA 25cl	9
THÉ VERT BIOLOGIQUE BASILIC, CITRON VERT UMÀ 25cl	9
THÉ ROOIBOS BIOLOGIQUE CANNELLE, PÊCHE DE VIGNE UMÀ 25cl	9
LIMONADE BIOLOGIQUE UMÀ 25cl	9
KOMBUCHA BIOLOGIQUE ARCHIPEL 33cl, feuille de figuier, feuille de framboisier	11
PREMIUM GINGER ALE FEVER-TREE 20cl	9
PREMIUM GINGER BEER FEVER-TREE 20cl	9
PREMIUM TONIC WATER FEVER-TREE 20cl	9
PERRIER 33cl	9

THÉS ET INFUSIONS

Conservatoire des Hémisphères

ANNA PAVLOVA, thé noir d'Assam aux framboises et meringues	10
PALAIS D'HIVER, thé noir Earl Grey bergamote et agrumes	10
ENGLISH BREAKFAST, thé noir	10
THÉ DU CLOÎTRE, thé vert Sencha jasmin & rose	10
THÉ BETHLÉEM, thé vert à la menthe Nanah	10
THÉ SENCHA DE KYUSHU, thé vert bio du Japon aux notes végétales et iodées	10
CAMOMILLE POMME CANNELLE, infusion	10
CONVERSATION AU JARDIN, infusion florale gouvernée par la lavande, le sureau et la rose	10
ROOIBOS ROUGE À LA VANILLE, infusion	10

BOISSONS CHAUDES

<i>EXPRESSO</i> , Pure Origine Moka d’Ethiopie biologique	7
<i>DÉCAFÉINÉ</i>	7
<i>RISTRETTO</i> , expresso Pure Origine Moka d’Ethiopie biologique serré	7
<i>NOISETTE</i> , expresso Pure Origine Moka d’Ethiopie biologique, noisette de mousse de lait	7
<i>DOUBLE EXPRESSO</i> , Pure Origine Moka d’Ethiopie biologique	10
<i>CAPPUCCINO</i> , expresso Pure Origine Moka d’Ethiopie, lait, mousse de lait	10
<i>CHOCOLAT CHAUD</i> ANGELINA	10
<i>MOCHACCINO</i> , expresso Pure Origine Moka d’Ethiopie biologique, chocolat chaud ANGELINA, mousse de lait	10
<i>LATTE MACCHIATO</i> , double expresso Pure Origine Moka d’Ethiopie biologique, lait, mousse de lait	10
<i>CHAI LATTE</i>	12
<i>MATCHA LATTE</i>	12

Toutes nos boissons chaudes peuvent être réalisées, sur demande,
à base de boisson d’avoine Oatly, de boisson de soja ou de lait d’amande.
Toutes nos boissons chaudes peuvent être réalisées, sur demande, en version frappée.

JUS DE FRUITS

<i>JUS DE FRUITS FRAIS PRESSÉ</i> 20cl	9
Orange, pamplemousse, citron jaune	
<i>JUS DE FRUITS ET NECTARS</i> PATRICK FONT 25cl	11
Pur jus d’orange, Pur jus de pomme biologique, jus de tomate rouge, Pur jus d’ananas Victoria, Nectar de fraise, Nectar de cranberry	



PARTENAIRES OFFICIELS 2025

6 RUE BALZAC - 75008 PARIS

+33 (0)1 44 35 18 00 | contact@hotelbalzac.paris | www.hotelbalzac.paris

Engraving using drypoint technique by **Caroline Bouyer**