

LAURENT

AMUSE-GUEULES

APPETIZERS

TARAMA D'ŒUFS DE CABILLAUD FUMÉS, FICELLE TOASTÉE 18
SMOKED COD ROE TARAMA, TOASTED BREAD

JAMBON IBÉRIQUE, PAN CON TOMATE AU BASILIC 25
IBERIAN HAM WITH BASIL AND TOMATO BREAD

GOUGÈRES AU COMTÉ ET TRUFFE NOIRE 28
COMTÉ AND BLACK TRUFFLE GOUGÈRES

CAVIAR OSCIÈTRE MAISON REVKA, BLINIS, CONDIMENTS 30G/150 50G/250
MAISON REVKA OSSETRA CAVIAR, BLINIS, CONDIMENTS 30G/150 50G/250

CAVIAR BELUGA MAISON REVKA, BLINIS, CONDIMENTS 30G/380 50G/650
MAISON REVKA BELUGA CAVIAR, BLINIS, CONDIMENTS 30G/380 50G/650

LES CRUS

RAW DISHES

CŒUR DE SAUMON FUMÉ, BLINIS, CRÈME D'ISIGNY 31
SMOKED SALMON, BLINIS, ISIGNY CREAM

TARTARE DE THON ROUGE, POUTARGUE 38
AVEC CAVIAR OSCIÈTRE (15G) +45
BLUEFIN TUNA TARTARE, BOTTARGA

FINES TRANCHES DE BAR MARINÉ, CRÈME D'ISIGNY, CITRON VERT 34
AVEC CAVIAR OSCIÈTRE (15G) +45
THIN SLICES OF MARINATED SEA BASS, ISIGNY CREAM, LIME



HORS-D'ŒUVRE

HORS-D'ŒUVRE

VELOUTÉ DE CHÂTAIGNES TRUFFÉ, CRÈME D'ISIGNY 33
TRUFFLED CHESTNUT VELOUTÉ, ISIGNY CREAM

FOIE GRAS DE CANARD MAISON, CHUTNEY 36
HOMEMADE DUCK FOIE GRAS, CHUTNEY

LANGOUSTINES POCHÉES, MAYONNAISE LÉGÈRE AU CRESSON 45
POACHED LANGOUSTINES, LIGHT WATERCRESS MAYONNAISE

POÊLÉE DE CÈPES, BEURRE NOISETTE, JAUNE D'ŒUF CONFIT 48
PAN-SEARED PORCINI MUSHROOMS, BROWN BUTTER, CURED EGG YOLK

CUISSES DE GRENOUILLE EN PERSILLADE 34
SAUTÉED FROG LEGS, PARSLEY, GARLIC

LES CLASSIQUES DE CHEZ LAURENT

LAURENT CLASSICS

SALADE DE HOMARD BLEU 86
BLUE LOBSTER SALAD

LANGOUSTINES CROUSTILLANTES À LA FEUILLE DE BASILIC 65
CRISPY LANGOUSTINES WITH BASIL LEAF

MACARONIS AUX ARTICHAUTS, FOIE GRAS, TRUFFE NOIRE 41
ARTICHOKE MACARONI, DUCK FOIE GRAS, BLACK TRUFFLE

TARTARE DE FILET DE BŒUF AU COUTEAU 45
BEEF FILLET TARTARE

VÉRITABLE FILET DE BŒUF AU POIVRE DU SARAWAK 68
BEEF FILLET, SARAWAK PEPPER SAUCE



POISSONS

FISH

**FILET DE BAR DORÉ,
CHOU-FLEUR CONFIT, BEURRE BLANC 49**
ROASTED SEA BASS FILLET, CANDIED CAULIFLOWER, BEURRE BLANC

**NOIX DE SAINT-JACQUES RÔTIES,
MOUSSELINE DE TOPINAMBOUR, TRUFFE NOIRE 58**
ROASTED SCALLOPS, JERUSALEM ARTICHOKE PURÉE, BLACK TRUFFLE

HOMARD GRILLÉ AU BEURRE DE BASILIC 70/140
GRILLED LOBSTER WITH BASIL BUTTER

SOLE MEUNIÈRE GÉANTE AU BEURRE DE SARRASIN (POUR 2) 180
SOLE MEUNIÈRE WITH BUCKWHEAT BUTTER (FOR 2)

LINGUINE AU CAVIAR OSCIÈTRE 68
LINGUINE PASTA WITH OSSETRA CAVIAR

VIANDES

MEATS

HACHIS PARMENTIER FAÇON LAURENT 36
HACHIS PARMENTIER, LAURENT-STYLE

**RIS DE VEAU CROUSTILLANT,
MOUSSELINE DE POMMES DE TERRE TRUFFÉE 89**
CRISPY VEAL SWEETBREAD, TRUFFLE POTATO MOUSSELINE

**PIGEON ROYAL RÔTI ENTIER,
JUS AU THYM, PETITS LÉGUMES DE SAISON À L'HUILE D'OLIVE 62**
WHOLE ROASTED ROYAL PIGEON, THYME JUS,
SEASONAL VEGETABLES WITH OLIVE OIL

**SUPRÊME DE VOLAILLE RÔTI,
JUS CORSÉ, MOUSSELINE DE POMMES DE TERRE 39**
ROASTED CHICKEN,
REDUCED JUICE, WHIPPED MASHED POTATOES

CÔTE DE VEAU, JUS CRÉMÉ AU VIN JAUNE, POUR 2 140
VEAL CHOP, CREAMY VIN JAUNE JUS, FOR 2



GARNITURES 10

SIDES

POMMES ALLUMETTES

FRENCH FRIES

PURÉE MOUSSELINE

WHIPPED MASHED POTATOES

CŒUR DE LAITUE

LETTUCE HEART

PETITS LÉGUMES DE SAISON

SEASONAL VEGETABLES

FROMAGE 18

CHEESE

BRILLAT-SAVARIN,

COEUR DE LAITUE

BRILLAT-SAVARIN, LETTUCE HEART

DESSERTS

DESSERTS

SOUFFLÉ AU CHOCOLAT GRAND CRU,

CRÈME GLACÉE À LA VANILLE 22

GRAND CRU CHOCOLATE SOUFFLÉ, VANILLA ICE CREAM

CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE DE MADAGASCAR 14

VANILLA CRÈME BRÛLÉE

ÎLE FLOTTANTE 15

FLOATING ISLAND

ASSIETTE DE FRUITS EXOTIQUES 22

EXOTIC FRUIT PLATE

TARTE FINE AUX POMMES, CRÈME D'ISIGNY 19

THIN APPLE PIE, ISIGNY CREAM

CHOUQUETTES VANILLE, SAUCE CHOCOLAT GUANAJA 18

WARM VANILLA CHOUX PUFFS, WARM GUANAJA CHOCOLATE SAUCE

GLACES ET SORBETS 14

ICE CREAMS AND SORBETS