

LAURENT

AMUSE-GUEULES

APPETIZERS

ANCHOIS MARINÉS SUR UNE FOCACCIA GRILLÉE 18

MARINATED ANCHOVIES ON GRILLED FOCACCIA

PATA NEGRA, PAN CON TOMATE AU BASILIC 36

PATA NEGRA WITH BASIL AND TOMATO BREAD

OEUFS À LA COQUE, CAVIAR 10G 56

BOILED EGGS, CAVIAR

ASSORTIMENT DE CRUDITÉS, MAYONNAISE LÉGÈRE AU BASILIC 22

SEASONAL CRUDITES, LIGHT BASIL MAYONNAISE

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

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

LES CRUS

RAW DISHES

COEUR DE SAUMON FUMÉ, BLINIS, CRÈME D'ISIGNY 29

SMOKED SALMON, BLINIS, ISIGNY CREAM

TARTARE DE THON ROUGE À LA FEUILLE DE SHISO 36

BLUEFIN TUNA TARTARE, SHISO LEAF

**DUO DE POISSONS EN CARPACCIO, SAUMON ET BAR,
HUILE D'OLIVE, CITRON CAVIAR 32**

SALMON AND SEA BASS CARPACCIO, OLIVE OIL, CAVIAR LIME



HORS D'ŒUVRE

HORS D'ŒUVRE

GASPACHO DE TOMATES, HUILE DE BASILIC, PAIN VIENNOIS CROUSTILLANT 25

TOMATO GAZPACHO, BASIL OIL, CRISPY VIENNESE BREAD

FOIE GRAS DE CANARD MAISON, ABRICOT RÔTI AU MIEL 38

HOME MADE DUCK FOIE GRAS, HONEY-ROASTED APRICOT

COEUR DE LAITUE FAÇON NIÇOISE 39

NICOISE STYLE LETTUCE HEART

LANGOUSTINES POCHÉES, MAYONNAISE LÉGÈRE AU CRESSON 49

POACHED LANGOUSTINES, LIGHT WATERCRESS MAYONNAISE

POÊLÉE DE GIROLLES AU THYM, OEUF PARFAIT 48

SAUTEED CHANTERELLE MUSHROOMS, THYME, SLOW-COOKED EGG

CARPACCIO DE TOMATES À L'ANCIENNE, PÊCHE BLANCHE, CHÈVRE FRAIS, MARJOLAINE 26

TOMATO CARPACCIO, WHITE PEACH, GOAT CHEESE, MARJORAM

CUISSES DE GRENOUILLE, PERSILLADE AU BASILIC 39

FROG LEGS SAUTEED WITH BASIL FLOWERS AND PERSLEY

MELON, PASTÈQUE, FETA, ANIS VERT 27

MELON, WATERMELON, FETA, GREEN ANISE

LES CLASSIQUES DE CHEZ LAURENT

LAURENT CLASSIC

SALADE DE HOMARD BLEU LAURENT 140

LAURENT BLUE LOBSTER SALAD

LANGOUSTINES CROUSTILLANTES À LA FEUILLE DE BASILIC 78

CRISPY LANGOUSTINES WITH BASIL LEAF

TARTARE DE FILET DE BŒUF AU COUTEAU 59

BEEF FILLET TARTARE

VÉRITABLE FILET DE BŒUF AU POIVRE DU SARAWAK 75

BEEF FILLET, SARAWAK PEPPER SAUCE



POISSONS

FISHES

**SAINT PIERRE CUIT AU BEURRE D'ALGUES, COQUES,
SALICORNES, PETITS LÉGUMES GLACÉS, BEURRE BLANC 49**

JOHN DORY COOKED WITH SEAWEED BUTTER, COCKLES,
SAMPHIRE, GLAZED YOUNG VEGETABLES, BEURRE BLANC

CABILLAUD CONFIT, COURGETTES JAUNES ET VERTES, CITRON 43

COD FISH, YELLOW AND GREEN ZUCCHINI, LEMON

**SAUMON CUIT À L'UNILATÉRAL, POUSSES D'ÉPINARDS
OIGNONS NOUVEAUX, SAUCE VIERGE 43**

UNILATERALLY COOKED SALMON, BABY SPINACH, SPRING ONIONS, SAUCE VIERGE

HOMARD GRILLÉ AU BEURRE DE BASILIC 70/140

GRILLED LOBSTER WITH BASIL BUTTER

SOLE MEUNIÈRE GÉANTE AU BEURRE DE SARRASIN (POUR 2) 170

SOLE MEUNIERE WITH BUCKWHEAT BUTTER (FOR 2)

LINGUINE AU CAVIAR OSCIÈTRE 68

LINGUINE PASTA WITH OSCIETRA CAVIAR

VIANDES

MEATS

HACHIS PARMENTIER FAÇON LAURENT 36

SHEPHERD'S PIE, LAURENT-STYLE

RIS DE VEAU MEUNIÈRE, CONDIMENTS D'UNE GRENOBLOISE, PURÉE MOUSSELINE 76

GRENOBLE-STYLE VEAL SWEETBREADS, WHIPPED MASHED POTATOES

CÔTELETTES ET SELLE D'AGNEAU GRILLÉES AU THYM, HARICOTS VERTS 89

LAMB CHOPS AND SADDLE GRILLED WITH THYME, GREEN BEANS

SUPRÊME DE VOLAILLE RÔTIE, CITRON CONFIT

THYM, JUS CORSÉ, POMMES PAILLE 46

ROASTED CHICKEN, CANDIED LEMON, THYME, REDUCED JUICE, SHOESTRING POTATOES

CÔTE DE COCHON IBÉRIQUE CUITE AUX ÉPICES SATÉ, PURÉE MOUSSELINE 56

IBERIAN PORK CHOP COOKED WITH SATAY, WHIPPED MASHED POTATOES

CÔTE DE BŒUF, SAUCE BÉARNAISE (POUR 2) 220

RIB OF BEEF, BEARNAISE (FOR 2)

LA LISTE DES ALLÉRGÈNES EST DISPONIBLE SUR DEMANDE



GARNITURES 10

SIDES

POMMES PAILLE
SHOESTRING POTATOES

PURÉE MOUSSELINE
WHIPPED MASHED POTATOES

HARICOTS VERTS
GREEN BEANS

CŒUR DE LAITUE
LETTUCE HEART

LÉGUMES DE SAISON
SEASONAL VEGETABLES

FROMAGE 16

CHEESE

**SAINT-NECTAIRE FERMIER,
MESCLUN**
FARMHOUSE SAINT-NECTAIRE, MESCLUN

DESSERTS

DESSERTS

TARTE CHOCOLAT-NOISETTES 23
CHOCOLATE AND HAZELNUT TART

CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE DE MADAGASCAR 16
VANILLA CREME BRÛLEE

**GRANITÉ CAFÉ, GANACHE CHOCOLAT GRAND CRU,
CRÈME GLACÉE À LA VANILLE 17**
COFFEE GRANITA, GRAND CRU CHOCOLATE GANACHE, VANILLA ICE-CREAM

ASSIETTE DE FRAMBOISES, SORBET CITRON-VERVEINE 22
RASPBERRY PLATE, LEMON AND VERBENA SORBET

FRAISIER 17
FRAISIER

CHOUQUETTES VANILLE, SAUCE CHOCOLAT GUANAJA 18
VANILLA WARM CHOUX, WARM GUANAJA CHOCOLATE SAUCE

GLACES ET SORBETS 13
ICE CREAM AND SORBET