

LAURENT

AMUSE-GUEULES

APPETIZERS

CROQUE TRUFFE AU VIEUX COMTE 19

Truffle croque with Comte

ANCHOIS MARINÉS SUR UNE FOCACCIA GRILLÉE 18

Marinated anchovies on grilled focaccia

CRUDITÉS À L'AÏOLI SOUFFLÉ 19

Raw vegetables with souffle aioli

JAMBON DE PAYS SUR UN PAIN À LA TOMATE 38

Local ham on tomato bread

TERRINES

TERRINES OF THE MOMENT

MARBRÉ DE VOLAILLE, UNE IDÉE ORIGINALE DE GUY SAVOY 55

Marble poultry, foie gras and artichoke

FOIE GRAS DE CANARD AUX ÉPICES ET FIGUE 42

Spiced duck foie gras, fig chutney

PRESSE DE TURBOT SAUVAGE AU PIMENT D'ESPELETTE 25

Pressed wild Turbot with espelette chili



MARINADES

MARINADES

THON ROUGE DE MÉDITERRANÉE AUX AROMATES 28

Mediterranean red tuna with aromatic herbs

COQUILLES SAINT JACQUES, VINAIGRETTE TRUFÉE 45

Sea scallops, truffle vinaigrette

BAR SAUVAGE ÉMINCÉ À LA FEUILLE DE LIME 38

Sliced wild sea bass with lime leaf

HUITRES BOUTRAIS, VINAIGRE CONDIMENTÉ 25

Boutrais's oysters, vinaigrette

HORS D'ŒUVRE

HORS D'ŒUVRE

CUISSES DE GRENOUILLES SAUTÉES À LA FLEUR DE BASILIC 38

Frog legs sauteed with basil flowers

CAPPUCCINO DE POTIMARRON ET CHATAIGNE 18

Pumpkin and chesnut cappuccino

FRICASSÉE DE CÈPES EN PERSILLADE 38

Cepes fricassee with parsley

LANGOUSTINES POCHÉES DANS UNE NAGE, MAYONNAISE LÉGÈRE 35

Poached langoustines, light mayonnaise

BRIOCHE MOUSSELINE AU CAVIAR GOLDEN 20 GRS 60

Golden caviar mousseline brioche

BROUILLADE D'ŒUFS AUX OURSINS 42

Egg and sea urchin scramble

TARTE FINE AUX CÈPES 45

Cepes tart

LES CLASSIQUES LAURENT

LAURENT CLASSICS

SALADE DE HOMARD BLEU LAURENT 120

Laurent blue lobster salad

LANGOUSTINES CROUSTILLANTES À LA FEUILLE DE BASILIC 78

Crispy langoustines with basil leaf

ARAIGNÉE DE MER RAFRAÎCHIE À LA GELÉE DE FENOUIL 85

Spider crab refreshed with fennel jelly



POISSONS

FISHES

CABILLAUD CONFIT SAUCE VIERGE AUX HERBES 42

Candied cod in a virgin herb sauce

SAUMON VAPEUR , VINAIGRETTE AUX CONDIMENTS D'ASIE 36

Steamed salmon with Asian condiments vinaigrette

RAVIOLI DE HOMARD CHUTNEY MANGUES ANANAS 55

Lobster ravioli mango and pineapple

SAINT JACQUES MEUNIÈRE AU BEURRE D'ALGUES 39

Meniere style scallops with seaweed butter

VIANDES

MEATS

FILET DE BŒUF AU POIVRE DU SARAWAK 78

Beef fillet with Sarawak pepper

FOIE DE VEAU DÉGLACÉ AU VINAIGRE DE XÉRÈS ET CIBOULETTE 42

Veal liver deglazed with sherry vinegar and chives

CÔTELETTES D'AGNEAU DE LAIT SIMPLEMENT GRILLÉES AU THYM 56

Grilled milk-fed lamb chops with thyme

HACHIS PARMENTIER REVISITÉ 35

Revisited shepherd's pie

RÔTISSERIES (POUR 2 OU PLUS)

ROTISSERIES (FOR 2 OR MORE)

T-BONE DE BŒUF BLACK ANGUS FLAMBÉE AU WHISKY TOURBÉ 180

Black Angus beef T-bone blazed with peat whisky

CÔTE DE VEAU À L'AIL NOUVEAU, ANIS ET BASILIC 160

Veal chop with new garlic, aniseed and basil

GIGOT D'AGNEAU DE LAIT À LA MOELLE ET MARJOLAINE 120

Leg of milk-fed lamb with marrow and marjoram

POULETTE DE BRESSE RÔTIE, JUS À L'ESTRAGON 150

Roast Bresse poultry, tarragon jus

SOLE MEUNIÈRE AU BEURRE DE SARRASIN 170

Sole meuniere with buckwheat butter

DARNE DE TURBOT SAUVAGE RÔTIE À LA GRAISSE D'OIE, SAUCES MOUSSELINES 150

Wild turbot steak roasted in goose fat, mousseline sauces



GARNITURES 8

GARNISHES

POMMES PAILLE
LÉGUMES DE SAISONS
COEUR DE LAITUE
PURÉE MOUSSELINE

LES CHARIOTS

THE CARTS

FROMAGES 18

Cheeses

DESSERTS - MAISON MATHIEU PACAUD 25

Desserts - Maison Mathieu Pacaud