

LAURENT

AMUSE-GUEULES

APPETIZERS

CROQUE TRUFFE JAMBON AU VIEUX COMTÉ 19

Truffle croque with ham and 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 28

Local ham on tomato bread

ESCARGOTS EN COQUILLE, BEURRE ANISÉ À L'AIL DES OURS 25

Snails with aniseed butter and wild garlic

TERRINES

TERRINES OF THE MOMENT

MARBRÉ DE VOLAILLE, UNE IDÉE ORIGINALE DE GUY SAVOY 48

Marble poultry, foie gras and artichoke

FOIE GRAS DE CANARD AUX ÉPICES ET POIRE 42

Spiced duck foie gras and peer chutney

POIREAUX CRAYON À LA TRUFFE, ÉMULSION TRUFFÉE 80

Leeks and black truffle, truffle emulsion



MARINADES

MARINADES

THON ROUGE DE MÉDITERRANÉE AUX AROMATES 28

Mediterranean red tuna with aromatic herbs

COQUILLES SAINT-JACQUES, VINAIGRETTE TRUFFÉE 45

Sea scallops, truffle vinaigrette

BAR SAUVAGE ÉMINCÉ À LA FEUILLE DE LIME 36

Sliced wild sea bass with lime leaf

HORS D'ŒUVRE

HORS D'ŒUVRE

CUISSES DE GRENOUILLE SAUTÉES À LA FLEUR DE BASILIC 38

Frog legs sauteed with basil flowers

LÉGUMES DE SAISON CUIITS AU SEL, ANCHOIS ET OSEILLE 28

Season vegetables cooked in salt, anchovy and sorrel

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

Sea urchins scrambled eggs

BLANC-MANGER D'ŒUF À LA TRUFFE NOIRE, COULIS DE TOPINAMBOUR 75

Egg and black truffle blanc-manger, jerusalem artichoke coulis

LES CLASSIQUES LAURENT

LAURENT CLASSICS

SALADE DE MÂCHE CREMÉE À LA TRUFFE NOIRE 105

Lamb's lettuce salad with black truffle cream

SALADE DE HOMARD BLEU LAURENT 120

Laurent blue lobster salad

LANGOUSTINES CROUSTILLANTES À LA FEUILLE DE BASILIC 78

Crispy langoustines with basil leaf

TARTARE DE TROIS BOEUF AU COUTEAU, «CHAROLAIS, WAGYU ET ANGUS DE CASTILLE» 75

Hand-chopped three beefs tartare, "Charolais, Wagyu and Castille Angus"



POISSONS

FISHES

CABILLAUD CONFIT, SAUCE VIERGE AUX HERBES 42

Preserved cod in a virgin herb sauce

SAUMON VAPEUR , VINAIGRETTE AUX CONDIMENTS D'ASIE 36

Steamed salmon with Asian condiments vinaigrette

SAINT JACQUES MEUNIÈRE AU BEURRE D'ALGUES 39

Meuniere style scallops with seaweed butter

CHOU FRISÉ FARCI AU HOMARD BLEU ET SAINT-JACQUES 55

Kale cabbage stuffed with blue lobster and scallops

VIANDES

MEATS

FILET DE BŒUF WELLINGTON, JUS TRUFFÉ 78

Beef Wellington filet with back truffled juice

FOIE DE VEAU DÉGLACÉ AU VINAIGRE DE XÉRÈS ET CIBOULETTE 42

Veal liver deglazed with sherry vinegar and chives

HACHIS PARMENTIER REVISITÉ 35

Revisited shepherd's pie

RIS DE VEAU À LA GRENOBLOISE 65

Grenoble-style veal sweetbreads

MAGRET DE CANARD APICIUS, COINGS AU VOUVRAY 45

Apicius duck breast, quinces with Vouvray

ENTRECÔTE DE BŒUF WAGYU, BEURRE MAÎTRE D'HÔTEL 150

Wagyu rib eye steak with Maitre d'hotel butter

RÔTISSERIES (POUR 2 OU PLUS)

ROTISSERIES (FOR 2 OR MORE)

TOMAHAWK DE BŒUF ASTURIANA DE LOS VALLES FLAMBÉ AU WHISKY TOURBÉ 150

Beef Tomahawk with peated 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

Roasted Bresse poultry, tarragon juice

SOLE MEUNIÈRE AU BEURRE DE SARRASIN 170

Sole meuniere with buckwheat butter



GARNITURES 8

SIDES

POMMES PAILLE
LÉGUMES DE SAISON
COEUR DE LAITUE
PURÉE MOUSSELINE

LES CHARIOTS

THE CARTS

FROMAGES 18

Cheeses

DESSERTS - MAISON MATHIEU PACAUD 25

Desserts - Maison Mathieu Pacaud