

# 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 SOUFLÉ 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*



## MARINADES

MARINADES

### THON ROUGE DE MÉDITERRANÉE AUX AROMATES 28

*Mediterranean red tuna with aromatic herbs*

### LANGOUSTINES POCHÉES DANS UNE NAGE, MAYONNAISE LÉGÈRE 35

*Poached langoustines, light mayonnaise*

### BAR SAUVAGE ÉMINCÉ À LA FEUILLE DE LIME 36

*Sliced wild sea bass with lime leaf*

## HORS D'ŒUVRE

HORS D'ŒUVRE

### ASPERGES BLANCHES DU VAL DE LOIRE, ORANGE SANGUINE ET SABAYON AU CURRY 38

*White asparagus, blood orange and curry zabaglione*

### CUISSES DE GRENOUILLE SAUTÉES À LA FLEUR DE BASILIC 38

*Frog legs sauteed with basil flower*

### LÉGUMES DE SAISON CUITS AU SEL, ANCHOIS ET OSEILLE 38

*Season vegetables cooked in salt, anchovy and sorrel*

### BRIOCHE MOUSSELINE AU CAVIAR GOLDEN 20 GRS 60

*Golden caviar mousseline brioche*

### FRICASSÉE DE MORILLES AU VIN JAUNE, AIL DES OURS 42

*Morels fricassee with yellow wine and wild garlic*

### VELOUTÉ DE PETITS POIS À LA CORIANDRE 26

*Garden peas veloute with coriander*

## LES CLASSIQUES LAURENT

LAURENT CLASSICS

### ASPERGES VERTES, CRESSON ET CAVIAR GOLDEN 105

*Green asparagus, watercress and golden caviar*

### DARIOLE DE FOIE GRAS ET MORILLES 80

*Duck foie gras and morels dariole*

### 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

**TOURNEDOS DE LOTTE RÔTIE, SAUCE SAFRANÉE ET MOULES DE BOUCHOT 45**

*Roasted monkfish with saffron and mussels sauce*

**SAUMON À L'OSEILLE, ASPERGES BALAIS ET CHAMPIGNONS ROSES 36**

*Salmon with sorrel, wild asparagus and pink mushrooms*

**LANGOUSTINES RÔTIES AU BEURRE D'ALGUES, MORILLES ET ASPERGES 75**

*Roasted langoustines with seaweed butter, morels and asparagus*

**HOMARD BLEU EN RAGOÛT, POMMES DE TERRE AU ROMARIN 85**

*Stewed blue lobster, rosemary potatoes*

**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 AUX MORILLES 78**

*Beef Wellington filet with morel 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 120**

*Wagyu ribsteak with Maitre d'hotel butter*

## RÔTISSERIES (POUR 2 OU PLUS)

ROTISSERIES (FOR 2 OR MORE)

**CÔTE DE BŒUF JERSIAISE FLAMBÉE AU WHISKY TOURBÉ 150**

*Rib of beef from Jersey with peated whisky*

**CÔTE DE VEAU À L'AIL DES OURS, ANIS ET BASILIC 160**

*Veal chop with wild 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  
PURÉE MOUSSELINE  
LÉGUMES DE SAISON  
TOMBÉE D'EPINARDS  
COEUR DE LAITUE

## LES CHARIOTS

THE CARTS

**FROMAGES 18**

*Cheeses*

**DESSERTS - MAISON MATHIEU PACAUD 25**

*Desserts - Maison Mathieu Pacaud*