

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



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

VELOUTÉ DE PETITS POIS À LA CORIANDRE 26

Garden peas soup with coriander

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

ASPERGES VERTES SAUCE HOLLANDAISE / CAVIAR GOLDEN 35 /60

Green asparagus, hollandaise sauce / caviar golden

LES CLASSIQUES LAURENT

LAURENT CLASSICS

SUPRÊME DE VOLAILLE DE BRESSE AUX MORILLES 80

Bresse poultry supreme with morels

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

BAR RÔTI À LA FEUILLE DE LIME, ARTICHAUTS POIVRADE 65

Roasted wild seabass with lime leaf, baby artichokes

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 85

Roasted langoustines with seaweed butter, morels and asparagus

DARNE DE TURBOT SAUVAGE RÔTIE À LA GRAISSE D'OIE, SAUCE BÉARNAISE 68

Wild turbot steak roasted in goose fat, bearnaise sauce

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 truffle 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

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 130

Veal chop with wild garlic, aniseed and basil

GIGOT D'AGNEAU DE LAIT À LA MOELLE ET MARJOLAINE 110

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