

# LAURENT

## AMUSE-GUEULES

APPETIZERS

### OREILLER DE LA BELLE AURORE 25

GAME MEAT PÂTÉ EN CROÛTE

### ANCHOIS MARINÉS SUR UNE FOCCACCIA GRILLÉE 16

MARINATED ANCHOVIES ON GRILLED FOCACCIA

### PATA NEGRA JOSELITO SUR UN PAIN TOMATÉ 28

PATA NEGRA JOSELITO WITH TOMATO BREAD

### OEUF COQUE AU CAVIAR 22

EGG «COQUE» WITH CAVIAR

### ENCORNETS EN TEMPURA 18

TEMPURA SQUID

## LES CRUS

RAW DISHES

### SAUMON FUMÉ PETROSSIAN, BLINIS ET CRÈME FRAICHE 38

PETROSSIAN'S SMOKED SALMON, BLINIS AND SOUR CREAM

### THON ROUGE À LA FEUILLE DE SHISO 28

BLUEFIN TUNA WITH SHISO LEAF

### BAR SAUVAGE AU LIME ET BAIES ROSES 32

WILD SEA BASS WITH LIME AND PINK PEPPERCORN

### SAINT-JACQUES MARINÉES AU GINGEMBRE ET À L'ORANGE 26

MARINATED SCALLOPS WITH GINGER AND ORANGE

### CÈPES EN CARPACCIO, PARMESAN ET ROQUETTE 36

CEP MUSHROOMS IN CARPACCIO WITH PARMESAN AND ARUGULA



## HORS D'ŒUVRE

HORS D'ŒUVRE

### **FRICASSÉE DE CÈPES À L'AIL ET PERSIL 38**

FRICASSEE OF CEP MUSHROOMS WITH GARLIC AND PARSLEY

### **FOIE GRAS DE CANARD, POIRE ET RÉGLISSE 38**

DUCK FOIE GRAS WITH PEAR AND LIQUORICE

### **CAVIAR DE LA MAISON PETROSSIAN, OSSETRA TSAR IMPÉRIAL 30G/125G 120/480**

PETROSSIAN'S CAVIAR, OSSETRA TSAR IMPERIAL 30G/125G

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

POACHED LANGOUSTINES AND LIGHT MAYONNAISE

### **VOL-AU-VENT 45**

VOL-AU-VENT

### **SAINT-JACQUES AU BEURRE D'ALGUES 52**

SCALLOPS WITH SEAWEED BUTTER

### **OEUF PARFAIT AU LAIT DE PARMESAN, BRUNOISE DE CÈPES 48**

«PARFAIT» EGG WITH PARMESAN MILK AND CEP MUSHROOM BRUNOISE

## 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

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

HAND-CHOPPED THREE BEEFS TARTARE, «CHAROLAIS, WAGYU AND CASTILLE ANGUS»

### **FILET DE BOEUF WELLINGTON 80**

WELLINGTON BEEF



## POISSONS

FISHES

**BAR RÔTI À LA CIBOULETTE, BEURRE BLANC VINAIGRÉ 46**  
ROASTED SEABASS WITH CHIVES AND VINEGAR BUTTER

**VÉRITABLE SAUMON À L'OSEILLE 35**  
SALMON WITH SOREL SAUCE

**NAVARIN DE HOMARD AUX POMMES DE TERRE NOUVELLES ET ROMARIN 90**  
LOBSTER NAVARIN WITH «NEW» POTATOES AND ROSEMARY

**ÉVENTAIL DE FILETS DE ROUGET AUX CÈPES CRUS ET CUITS 68**  
RED MULLET FILLETS WITH RAW AND COOKED CEP MUSHROOMS

**SAINT-PIERRE, EN SALMIGONDIS DE COQUILLAGES À LA VERVEINE 48**  
JOHN DORY, WITH SHELLFISH SALMIGONDIS AND VERBENA

**SOLE MEUNIÈRE GÉANTE AU BEURRE DE SARRASIN (POUR 2) 170**  
SOLE MEUNIERE WITH BUCKWHEAT BUTTER (FOR 2)

## VIANDES

MEATS

**CÔTELETTES ET SELLE D'AGNEAU DE LAIT GRILLÉES AU THYM 60**  
LAMB CHOPS AND SADDLE GRILLED WITH THYME

**FOIE DE VEAU DÉGLACÉ AU VINAIGRE DE XÉRÈS ET CIBOULETTE 42**  
VEAL LIVER DEGLAZED WITH SHERRY VINEGAR AND CHIVES

**HACHIS PARMENTIER REVISITÉ 35**  
SHEPARD'S PIE

**ESCALOPE DE VEAU DE LAIT EN ESTOUFFADE DE CHAMPIGNONS CRÉMÉS 38**  
MILK-FED VEAL ESCALOPE IN CREAMY MUSHROOM GRAVY

**RIS DE VEAU AUX OLIVES ET MADÈRE 65**  
VEAL SWEETBREADS WITH OLIVES AND MADEIRA

**ENTRECÔTE DE BŒUF WAGYU 120**  
WAGYU BEEF RIBEYE

**VOLAILLE DE BRESSE « DON GRIZOTTI » AU BEURRE DE NOIX (POUR 2) 160**  
BRESSE CHICKEN «DON GRIZOTTI» WITH WALNUT BUTTER (FOR 2)

**TAGLIATA DE VEAU AU CITRON ET THYM 58**  
VEAL TAGLIATA WITH LEMON AND THYME

**CÔTE DE BŒUF JERSIAISE FLAMBÉE AU WHISKY TOURBÉ (POUR 2) 180**  
RIB OF BEEF FROM JERSEY WITH PEATED WHISKY (FOR 2)

TOUS NOS VIANDES SONT D'ORIGINE FRANÇAISE, JAPONAISE ET EUROPÉENNE



## GARNITURES 10

SIDES 10

**POMMES PAILLE**  
**PURÉE MOUSSELINÉ**  
**LÉGUMES DE SAISON**  
**TOMBÉE D'ÉPINARDS**  
**COEUR DE LAITUE**

## LES CHARIOTS

THE CARTS

**FROMAGES 18**  
*CHEESES*

**DESSERTS - MAISON MATHIEU PACAUD 25**  
DESSERTS - MAISON MATHIEU PACAUD