

# LAURENT

## AMUSE-GUEULES

APPETIZERS

**ANCHOIS MARINÉS SUR UNE FOCACCIA GRILLÉE 18**  
MARINATED ANCHOVIES ON GRILLED FOCACCIA

**OREILLER DE LA BELLE AURORE 25**  
GAME MEAT PÂTÉ EN CROÛTE

**PATA NEGRA JOSELITO SUR UN PAIN TOMATÉ 36**  
PATA NEGRA JOSELITO WITH TOMATO BREAD

## LES CRUS

RAW DISHES

**THON ROUGE À LA FEUILLE DE SHISO 29**  
BLUEFIN TUNA WITH SHISO LEAF

**CALQUE DE BAR AU LIME ET BAIES ROSES 33**  
SEABASS WITH LIME AND PINK PEPPERCORN

**SAUMON FUMÉ PETROSSIAN, BLINIS ET CRÈME FRAICHE 38**  
PETROSSIAN'S SMOKED SALMON, BLINIS AND SOUR CREAM

**SALADE «TATA», VENTRÈCHE DE THON ET TOMATES RABELAIS 42**  
TUNA BELLY AND TOMATOES SALADE



## HORS D'ŒUVRE

HORS D'ŒUVRE

**VELOUTÉ GLACÉ DE PETITS POIS, CHÈVRE FRAIS, CROUTONS 25**  
COLD GREEN PEAS SOUP, GOAT CHEESE, BREAD CROUTON

**FOIE GRAS DE CANARD AUX ÉPICES, JUS DE PORTO RÉDUIT 35**  
DUCK FOIE GRAS FLAVOURED WITH SPICES, PORT REDUCTION

**LANGOUSTINES POCHÉES DANS UNE NAGE, MAYONNAISE LÉGÈRE 38**  
POACHED LANGOUSTINES, LIGHT MAYONNAISE

**ASPERGES BLANCHES DU VAL DE LOIRE, VINAIGRETTE MALTAISE 42**  
WHITE ASPARAGUS FROM VAL DE LOIRE, ORANGE MALTAISE DRESSING

**FRICASSÉE DE MORILLES À LA CRÈME 45**  
MOREL MUSHROOM FRICASSEE WITH CREAM

**ASPERGES VERTES DE PERTUIS, MOUSSELINE MOUTARDÉE 65**  
GREEN ASPARAGUS FROM PERTUIS, MUSTARD SABAYON

**ŒUF MOLLET AU SABAYON DE CRESSON, CAVIAR GOLDEN 85**  
SOFT-BOILED EGG, WATERCRESS SABAYON, CAVIAR GOLDEN

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

## LES CLASSIQUES LAURENT

LAURENT CLASSICS

**SALADE DE HOMARD BLEU LAURENT 120**  
LAURENT BLUE LOBSTER SALADE

**LANGOUSTINES CROUSTILLANTES À LA FEUILLE DE BASILIC 78**  
CRISPY LANGOUSTINES WITH BASIL LEAF

**TARTARE DE TROIS BŒUFS AU COUTEAU, «CHAROLAIS, WAGYU ET ANGUS DE CASTILLE» 75**  
HAND-CHOPPED THREE BEEFS TARTARE, «CHAROLAIS, WAGYU AND CASTILLE ANGUS»

**VÉRITABLE FILET DE BŒUF AU POIVRE 75**  
BEEF FILLET, PEPPER SAUCE



## POISSONS

FISHES

**CABILLAUD CONFIT, NAGE DE LÉGUMES SAFRANÉE 35**  
CANDIED COD, MIX OF VEGETABLES FLAVOURED WITH SAFRAN

**SAUMON «LABEL ROUGE» À LA TAPENADE D'OLIVES 39**  
SALMON WITH OLIVE TAPENADE

**BAR RÔTI, MOUSSELINE DE CAROTTES, TOMBÉE DE TETRAGONES 48**  
ROASTED SEABASS, CARROTS MOUSSELINE, TETRAGONE FLOWER

**LINGUINE «À LA ARAGOSTA» 54**  
LINGUINE PASTA FLAVOURED WITH LOBSTER

**FEUILLANTINE DE LANGOUSTINES AUX GRAINES DE SÉSAME, SAUCE CURRY 95**  
LANGOUSTINES FEUILLE WITH SESAME SEEDS, CURRY SAUCE

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

## VIANDES

MEATS

**HACHIS PARMENTIER REVISITÉ 34**  
SHEPARD'S PIE

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

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

**RIS DE VEAU MEUNIÈRE, CONDIMENTS D'UNE GRENOBLOISE 65**  
GRENOBLE-STYLE VEAL SWEETBREADS

**SUPRÊME DE VOLAILLE DE BRESSE SAUCE VIN JAUNE 45**  
BREAST OF POULTRY FROM BRESSE, YELLOW WINE SAUCE

**CÔTE DE BŒUF ANGUS, BÉARNAISE, POMMES PAILLASSON (POUR 2) 160**  
RIB OF ANGUS BEEF FROM JERSEY, BÉARNAISE

*MATHIEU PACAUD*

*NOS VIANDES SONT D'ORIGINES FRANÇAISE, EUROPÉENNE ET JAPONAISE.  
LA LISTE DES ALLÉRGÈNES EST DISPONIBLE SUR DEMANDE.*



## GARNITURES 10

SIDES

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

## LES CHARIOTS 25

THE CARTS

FROMAGES  
CHEESES

DESSERTS - MAISON MATHIEU PACAUD  
DESSERTS - MAISON MATHIEU PACAUD