

LAURENT

AMUSE-GUEULES

APPETIZERS

ANCHOIS MARINÉS AU BASILIC 18

MARINATED ANCHOVIES WITH BASIL

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

CRUDITÉS À L'AÏOLI SOUFFLÉ 19

RAW VEGETABLES WITH SOUFFLE AIOI

LES CRUS

RAW DISHES

TARTARE DE THON ROUGE, AVOCAT ET SHISO 29

BLUEFIN TUNA TARTARE WITH SHISO LEAF AND AVOCADO

CALQUE DE BAR AU LIME ET BAIES ROSES 33

SEABASS WITH LIME AND PINK PEPPERCORN

COEUR DE SAUMON FUMÉ , BLINIS ET CRÈME FRAICHE 38

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

PASTORAL DE TOURTEAU EN GELÉE 69

CRAB PASTORAL IN ASPIC

GASPACHO DE TOMATE ANDALOU, FRAISE ET PASTÈQUE 29

TOMATO GASPACHO, STRAWBERRIES AND PASTÈQUE

FOIE GRAS DE CANARD AUX ÉPICES, ABRICOT ET AMANDES FRAICHES AU THYM 35

DUCK FOIE GRAS FLAVOURED WITH SPICES, APRICOT AND FRESH ALMONDS

LANGOUSTINES POCHÉES DANS UNE NAGE, MAYONNAISE LÉGÈRE 38

POACHED LANGOUSTINES AND LIGHT MAYONNAISE

TOMATES «ARC EN CIEL», PÊCHE BLANCHE ET MARJOLAINE 42

RAINBOW TOMATOES AND WHITE PEACH WITH MARJOAM

FRICASSÉE DE GIROLLES EN PERSILLADE 45

GIROLLES MUSHROOM FRICASSEE WITH GARLIC

MELON INFUSÉ AU BASILIC FRAIS, ET ANIS ÉTOILÉ 32

MELON INFUSED WITH FRESH BASIL

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

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

CANELLONI D'AUBERGINE AU THON, COULIS DE POIVRON 58

EGGPLANT CANNELLONI WITH TUNA AND SWEET PEPPER COULIS

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

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

VÉRITABLE FILET DE BOEUF AU POIVRE 75

BEEF FILLET, PEPPER SAUCE



POISSONS

FISHES

CABILLAUD CONFIT, CRÈME DE POIVRON, ÉMULSION À L'OIGNON DOUX 35

CANDIED COD, MIX OF VEGETABLES, SWEET ONION EMULSION

SAUMON «LABEL ROUGE» À LA TAPENADE D'OLIVES 39

SALMON WITH OLIVE TAPENADE

BAR RÔTI, ARTICHAUT, OLIVES ET COURGETTES JAUNE 48

ROASTED SEABASS, ARTICHOKE, OLIVES AND ZUCCHINI

LINGUINE «À LA ARAGOSTA» 54

LINGUINE PASTA FLAVOURED WITH LOBSTER

HOMARD GRILLÉ AU BEURRE DE BASILIC 60/120

GRILLED LOBSTER WITH BASIL BUTTER

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

ÉPAULE D'AGNEAU À L'AIL NOUVEAU (POUR 2) 120

CONFIT LAMB SHOULDER WITH GARLIC

MILANAISE DE VEAU, PARMESAN ET ROQUETTE 65

VEAL MILANESE WITH PARMESAN AND ARUGULA

SUPRÊME DE VOLAILLE MARINÉ AU CITRON, JUS AU THYM 45

BREAST OF POULTRY MARINATED WITH LEMON, THYM JUS SAUCE

CÔTE DE BŒUF ANGUS, BÉARNAISE (POUR 2) 160

RIB OF ANGUS BEEF FROM JERSEY, BÉARNAISE (FOR 2)

MATHIEU PACAUD

NOS VIANDES SONT D'ORIGINES FRANÇAISE, EUROPÉENNE ET JAPONAISE

LA LISTE DES ALLÉRGÈNES EST DISPONIBLE SUR DEMANDE



GARNITURES 10

SIDES

POMMES PAILLE

SHOESTRING POTATOES

PURÉE MOUSSELINE

WHIPPED MASHED POTATOES

LÉGUMES DE SAISON

SEASONAL VEGETABLES

TOMBÉE D'ÉPINARDS

WILTED SPINACH

COEUR DE LAITUE

LETTUCE HEART

LES CHARIOTS 25

THE CARTS

FROMAGES

CHEESES

DESSERTS - MAISON MATHIEU PACAUD

DESSERTS - MAISON MATHIEU PACAUD