



LAURENT

GARNITURES 10

SIDES

POMMES PAILLE

SHOESTRING POTATOES

PURÉE MOUSSELINE

WHIPPED MASHED POTATOES

HARICOTS VERTS

GREEN BEANS

COEUR DE LAITUE

LETTUCE HEART

LÉGUMES DE SAISON

SEASONAL VEGETABLES

LES CHARIOTS 25

THE CARTS

FROMAGES

CHEESES

DESSERTS - MAISON MATHIEU PACAUD

DESSERTS - MAISON MATHIEU PACAUD

AMUSE-GUEULES

APPETIZERS

ANCHOIS DE CANTABRIE ENROULÉS DE BASILIC, PAIN BEURRÉ 18

MARINATED ANCHOVIES WITH BASIL

PATA NEGRA, PAN CON TOMATE 36

PATA NEGRA WITH TOMATO BREAD

FROMAGE DE CANUTS ET RADIS FRAIS 22

FRAICH CHEESE, SERVED WITH RADISH

TARAMA D'OURSIN AUX FEUILLES D'ENDIVES 25

SEA URCHI TARAMA CHICORY LEAVES

LES CRUS

RAW DISHES

CALQUE DE BAR SAUVAGE À LA FEUILLE DE LIME, CONDIMENT DE LÉGUMES CROQUANT 33

WILD SEA BASS THINLY SLICED WITH LIME LEAF, CRUNCHY VEGETABLE CONDIMENT

SAINT-JACQUES DE BREST EN CARPACCIO, HUILE DE SHISO ET BAIES ROSES 28

SCALLOPS CARPACCIO, SHISO OIL AND PINK PEPPERCORNS

HUITRE N°3 DAVID HERVÉ, VINAIGRE DE VIEUX VIN ET ÉCHALOTE 36

OYSTER NO. 3 DAVID HERVÉ, AGED WINE VINEGAR AND SHALLOT

TARTARE DE SAUMON BIO ET PASTORALE D'HERBES FRAÎCHES 25

ORGANIC SALMON TARTAR FRESH HERB PASTE

NOS PAINS PROVIENNENT DE LA MAISON MATHIEU PACAUD
180 RUE DU FAUBOURG SAINT-HONORÉ PARIS 8ÈME



HORS D'ŒUVRE
HORS D'ŒUVRE

SALADE DE POMMES DE TERRE AUX OLIVES NOIRES DE SICILE ET

COEUR DE SAUMON FUMÉ «BORVO» 38

POTATOES SALAD WITH SICILIAN BLACK OLIVES AND SMOKED SALMON “BORVO”

VELOUTÉ DE BUTTERNUT, ZÉPHYR DE CHÂTAIGNE 22

BUTTERNUT VELOUTE, CHESTNUT ZEPHYR

FOIE GRAS DE CANARD DE LA MAISON DUPÉRIER EN CROÛTE DE POIVRE NOIR ET MIEL 36

DUCK FOIE GRAS IN A BLACK PEPPER AND HONEY CRUST

RISOTTO DE CÉLERI LIÉ AU VIEUX PARMESAN, ÉMULSION DES FEUILLES 28

CELERY RISOTTO WITH AGED PARMESAN CHEESE, LEAVES EMULSION

MACARONI FARCI À L'ARTICHAUT ET FOIE GRAS, JUS À LA TRUFFE NOIRE 58

MACARONI STUFFED WITH ARTICHOKE AND FOIE GRAS, BLACK TRUFFLE SAUCE

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

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

TOURTEAU ET THON ROUGE DES CÔTES-D'ARMOR COMME DES SUSHIS 48

CRAB AND BLUEFIN TUNA FROM CÔTES-D'ARMOR, SERVED LIKE A SUSHI

LANGOUSTINES POCHÉES, AÏOLI DE POMME DE TERRE 38

POACHED LANGOUSTINES, POTATO AIOLI

LES CLASSIQUES LAURENT

LAURENT CLASSIC

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 DEUX BOEUF AU COUTEAU, «CHAROLAIS ET ANGUS» 75

HAND-CHOPPED TWO BEEFS TARTARE, «CHAROLAIS AND ANGUS»

VÉRITABLE FILET DE BOEUF AU POIVRE DU SARAWAK 75

BEEF FILLET, SARAWAK PEPPER SAUCE



POISSONS
FISHES

MAIGRE SAUVAGE RÔTI, ARTICHAUT, OLIVES, CITRON CONFIT ET THYM 38

ROASTED WILD STONE BASS, ARTICHOKE, OLIVES, PRESERVED LEMON AND THYME

SAUMON BIO LABEL ROUGE CUIT À L'UNILATÉRAL, CÂPRES ET BEURRE BLANC CITRONNÉ 38

ORGANIC RED LABEL SALMON COOKED ON ONE SIDE, CAPERS AND LEMON BEURRE BLANC

SAINT-JACQUES EN NAGE SAFRANÉE À LA NORMANDE 48

SCALLOPS IN A SAFFRON NORMANDY STYLE SAUCE

LINGUINE «À L'ARAGOSTA» 54

LINGUINE PASTA WITH LOBSTER

BLACK COD «MISO» 42

BLACK COD WITH MISO

HOMARD GRILLÉ AU BEURRE DE BASILIC ET D'ESTRAGON 60/120

GRILLED LOBSTER WITH BASIL AND TARRAGON BUTTER

VICHYSOISE DE COQUILLES SAINT-JACQUES À LA TRUFFE BLANCHE D'ALBA 115

SCALLOPS VICHYSOISE WITH ALBA WHITE TRUFFLE

SOLE MEUNIÈRE GÉANTE AU BEURRE DE SARRASIN (POUR 2) 170

SOLE MEUNIERE WITH BUCKWHEAT BUTTER (FOR 2)

VIANDES

MEATS

HACHIS PARMENTIER CONTEMPORAIN 36

CONTEMPORARY SHEPHERD'S PIE

FOIE DE VEAU DÉGLACÉ AU VINAIGRE DE XÉRÈS ET CIBOULETTE 42

VEAL LIVER DEGLAZED WITH SHERRY VINEGAR AND CHIVES

SUPRÊME DE VOLAILLE FERMÈRE RÔTI AU THYM, AIL CONFIT 45

SUPRÊME OF POULTRY ROASTED WITH THYME AND GARLIC CONFIT

ÉPIGRAMME D'AGNEAU CROUSTILLANT À L'HARISSA VERTE 55

CRISPY LAMB EPIGRAM WITH GREEN HARISSA

ENTRECÔTE DE BOEUF ANGUS AU ROQUEFORT ET AU POIVRE 75

ANGUS BEEF RIBEYE STEAK WITH ROQUEFORT CHEESE AND PEPPER

JARRET DE VEAU DE LAIT EN POT AU FEU, SUFFISANT POUR 4 210

MILK-FED VEAL SHANK STEW (FOR 4)

MATHEU PACAUD

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