

LAURENT

MENU SAINT-VALENTIN

240€ / PERSONNE

PRIX NET TTC EN EUROS, SERVICE INCLUS

Amuse-bouche

CAPPUCCINO DE BOEUF ET FOIE GRAS, NOISETTES CROQUANTES

Entrées (au choix)

CARPACCIO DE BAR, LÉGUMES CROQUANTS, GEL DE CITRON,
VINAIGRETTE À LA TRUFFE NOIRE

FOIE GRAS DE CANARD DE LA MAISON DUPERIER,
CHUTNEY DE POIRE AUX ÉPICES DOUCES

RISOTTO DE CÉLERI À LA TRUFFE NOIRE DU PÉRIGORD, ÉMULSION DE
FEUILLES DE CÉLERI

Plats (au choix)

COQUILLES SAINT-JACQUES, CAROTTES DES SABLES, ÉMULSION
WASABI-GINGEMBRE

FILET DE BŒUF FLAMBÉ AU POIVRE NOIR DE SARAWAK,
MOUSSELINE DE POMMES DE TERRE À LA TRUFFE NOIRE

LINGUINE AUX CHAMPIGNONS DES BOIS ET ARTICHAUTS

Pré-dessert

SORBET MANDARINE, EAU DE MENTHE INFUSÉE À LA VANILLE

Dessert (à partager)

PAVLOVA POIRE ET HIBISCUS



LAURENT

VALENTINE'S DAY MENU

240€ PER PERSON

NET PRICE INCLUDING TAX IN EUROS, SERVICE INCLUDED

Amuse-bouche

BEEF AND DUCK FOIE GRAS CAPPUCCINO, HAZELNUTS

Starters (choice of)

SEA BASS CARPACCIO, CRUNCHY VEGETABLES, LEMON,
BLACK TRUFFLE VINAIGRETTE

DUCK FOIE GRAS FROM MAISON DUPERIER,
PEAR CHUTNEY WITH MILD SPICES

CELERY RISOTTO WITH PÉRIGORD BLACK TRUFFLE,
CELERY LEAF ESPUMA

Main Courses (choice of)

SEA SCALLOPS, SANDY CARROTS, WASABI AND GINGER
EMULSION

BEEF FILLET FLAMBÉED WITH SARAWAK BLACK PEPPER,
BLACK TRUFFLE MASHED POTATOES

WILD MUSHROOMS AND ARTICHOKES LINGUINE

Pré-dessert

MANDARIN SORBET, MINT WATER INFUSED WITH VANILLA

Dessert (to share)

PEAR AND HIBISCUS PAVLOVA

