



LAURENT

GARNITURES 10

SIDES

POMMES PAILLE
SHOESTRING POTATOES

PURÉE MOUSSELINE
WHIPPED MASHED POTATOES

HARICOTS VERTS
GREEN BEANS

CŒUR DE LAITUE
LETTUCE HEART

LÉGUMES DE SAISON
SEASONAL VEGETABLES

FROMAGE 18

**BRILLAT-SAVARIN TRUFFÉ,
MESCLUN, VINAIGRETTE TRUFFÉE**
TRUFFLED BRILLAT-SAVARIN, MESCLUN,
TRUFFLE DRESSING

LE CHARIOT DE DESSERTS 25

THE DESSERT CART

AMUSE-GUEULES

APPETIZERS

ANCHOIS DE CANTABRIE, ENROULÉS DE BASILIC, PAIN BEURRÉ 18
MARINATED ANCHOVIES WITH BASIL

PATA NEGRA, PAN CON TOMATE AU BASILIC 36
PATA NEGRA WITH BASIL AND TOMATO BREAD

GOUGÈRE AU VIEUX COMTÉ AFFINÉ 18
GOUGÈRE WITH AGED COMTÉ CHEESE

**TARAMA MAISON AUX ŒUFS DE CABILLAUD FUMÉ,
FEUILLES D'ENDIVES CROQUANTES 25**
HOMEMADE TARAMA WITH COD ROE AND CRISP ENDIVE LEAVES

LES CRUS

RAW DISHES

**CALQUE DE BAR SAUVAGE À LA FEUILLE DE LIME,
CONDIMENT DE LÉGUMES CROQUANT 33**
WILD SEA BASS TARTARE WITH LIME LEAF CRUNCHY VEGETABLE CONDIMENT

**SAINT-JACQUES DE BREST EN CARPACCIO,
VINAIGRETTE PASSION ET POIVRE DE TIMUT 29**
SCALLOP CARPACCIO FROM BREST, PASSION FRUIT DRESSING, TIMUT PEPPER

HUITRES CADORET N°3, VINAIGRE DE VIEUX VIN ET ÉCHALOTE 36
CADORET OYSTERS NO. 3, AGED WINE VINEGAR AND SHALLOT

CEVICHE DE BAR, VINAIGRETTE JALAPENO, SUPREME D'ORANGE 26
SEA BASS CEVICHE, JALAPENO DRESSING, ORANGE SUPREME



HORS D’ŒUVRE

HORS D’ŒUVRE

CŒUR DE SAUMON FUMÉ, SALADE DE POMMES DE TERRE,
OLIVES NOIRES DE SICILE 38
SMOKED SALMON, POTATO SALAD, SICILIAN BLACK OLIVES

VELOUTÉ DE CAROTTES DES SABLES, LAIT DE COCO, CRÈME MONTÉE 22
SAND-GROWN CARROT SOUP, COCONUT MILK, WHIPPED CREAM

FOIE GRAS DE CANARD MAISON EN CROÛTE DE POIVRE NOIR ET MIEL 36
HOME MADE 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, LEAF EMULSION

MACARONIS FARCIS À L'OLIVE ET AU CÉLERI, PARMESAN, JUS DE VIANDE 38
MACARONI STUFFED WITH OLIVE AND CELERY , PARMESAN CHEESE, REDUCED JUICE

CAVIAR OSCIÈTRE MAISON REVKA 30G/150 50G/250
MAISON REVKA OSSETRA CAVIAR, 30G/150 50G/250

TOURTEAU ET THON ROUGE COMME DES SUSHIS 48
CRAB AND BLUEFIN TUNA, SUCH AS SUSHI

LANGOUSTINES POÊLÉES, DUO DE CHOU BLANC ET VERT, BISQUE CRÉMEUSE 38
PAN-SEARED LANGOUSTINES, WHITE AND GREEN CABBAGE, CREAMY BISQUE

POÊLÉE DE CHAMPIGNONS DES BOIS, PARFUM DE PERSILLADE FRAÎCHE 45
SAUTEED WILD MUSHROOMS WITH FRESH PARSLEY-GARLIC

LES CLASSIQUES LAURENT

LAURENT CLASSIC

SALADE DE HOMARD BLEU LAURENT 140
LAURENT BLUE LOBSTER SALADE

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

TARTARE DE FILET ET D'ENTRECOTE DE BŒUF AU COUTEAU 75
FILLET AND RIBEYE BEEF TARTARE

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



POISSONS

FISHES

MAIGRE SAUVAGE RÔTI, CHOU, PAMPLEMOUSSE ROSE, BEURRE BLANC 38
ROASTED WILD STONE BASS, CABBAGE, PINK GRAPEFRUIT, BEURRE BLANC

SAUMON LABEL ROUGE CUIT À L’UNILATÉRAL, CRESSON, SUMAC 39
ORGANIC RED LABEL SALMON COOKED ON ONE SIDE, WATERCRESS, SUMAC

SAINT-JACQUES CUITES AU BEURRE DEMI-SEL, TOPINAMBOUR, TRUFFE NOIRE 73
SCALLOPS COOKED WITH SEMI-SALTED BUTTER, JERUSALEM ARTICHOKE, BLACK TRUFFLE

LINGUINE «À L’ARAGOSTA» 54
LINGUINE PASTA FLAVOURED WITH LOBSTER

BLACK COD «MISO» 45
BLACK COD WITH MISO

HOMARD GRILLÉ AU BEURRE DE BASILIC 70/140
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 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

MAGRET DE CANARD ROTI AU BEURRE DEMI-SEL,
CAROTTES DES SABLES, JUS AUX CAPRES 45
ROASTED DUCK BREAST WITH SALTED BUTTER,
SAND-GROWN CARROT, CAPER JUICE

ÉPIGRAMME D’AGNEAU CROUSTILLANT À L’HARISSA VERTE 55
CRISPY LAMB EPIGRAM WITH GREEN HARISSA

ENTRECÔTE DE BŒUF, JUS CORSE 75
BEEF RIBEYE STEAK, REDUCED JUICE

VOLAILLE ENTIÈRE ROTIE, POMMES GRENAILLE CONFITES,
LARD FUMÉ ET CHAMPIGNONS DE PARIS (POUR 2) 140
WHOLE ROASTED CHICKEN, PRESERVED BABY POTATOES,
SMOKED BACON, BUTTON MUSHROOMS