



LAURENT

GARNITURES 10 SIDES

POMMES PAILLE
SHOESTRING POTATOES

PURÉE MOUSSELINÉ
WHIPPED MASHED POTATOES

HARICOTS VERTS
GREEN BEANS

CŒUR DE LAITUE
LETTUCE HEART

LÉGUMES DE SAISON
SEASONAL VEGETABLES

FROMAGE 16

**SAINT-NECTAIRE FERMIER,
MESCLUN**
FARMHOUSE SAINT-NECTAIRE, MESCLUN

LE CHARIOT DE DESSERTS 25 THE DESSERT CART

AMUSE-GUEULES APPETIZERS

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

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

OEUFS À LA COQUE, CAVIAR 10G 56
BOILED EGGS, CAVIAR

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

LES CRUS RAW DISHES

COEUR DE SAUMON FUMÉ, BLINIS, CREME D'ISIGNY 29
SMOKED SALMON, BLINIS, ISIGNY CREAM

THON ROUGE À LA FEUILLE DE SHISO 36
BLUEFIN TUNA WITH SHISO LEAF

**DUO DE POISSONS EN CARPACCIO, SAUMON ET BAR,
HUILE D'OLIVE, CITRON CAVIAR 32**
SALMON AND SEA BASS CARPACCIO, OLIVE OIL, CAVIAR LIME



HORS D'ŒUVRE

HORS D'ŒUVRE

VELOUTÉ GLACÉ DE PETITS POIS, MENTHE, CHÈVRE FRAIS ET CROÛTONS 25
COLD GREEN PEAS SOUP, MINT, GOAT CHEESE AND BREAD CROUTON

FOIE GRAS DE CANARD MAISON, CHUTNEY DE MANGUE ÉPICÉ 38
HOME MADE DUCK FOIE GRAS, SPICY MANGO CHUTNEY

ASPERGES VERTES TIÈDES, MOUSSELINE MOUTARDÉE 39
WARM GREEN ASPARAGUS, MUSTARD SABAYON

LANGOUSTINES POCHÉES, MAYONNAISE LÉGÈRE AU CRESSON 49
POACHED LANGOUSTINES, LIGHT WATERCRESS MAYONNAISE

POÊLÉE DE MORILLES AU VIN JAUNE, COMTÉ 48
SAUTEED WILD MORELS MUSHROOMS, COMTE CHEESE

ASPERGES BLANCHES TIEDES, SAUCE GRIBICHE 34
WHITE ASPARAGUS FROM PROVENCE, GRIBICHE SAUCE

CUISSES DE GRENOUILLE, PERSILLADE AU BASILIC 39
FROG LEGS SAUTEED WITH BASIL FLOWERS AND PERSLEY

LES CLASSIQUES DE CHEZ LAURENT

LAURENT CLASSIC

SALADE DE HOMARD BLEU LAURENT 140
LAURENT BLUE LOBSTER SALAD

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

TARTARE DE FILET DE BŒUF AU COUTEAU 59
BEEF FILLET TARTARE

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



POISSONS

FISHES

SAINT PIERRE CUIT AU BEURRE D'ALGUES, COQUES, SALICORNES, PETITS LÉGUMES GLACÉS, BEURRE BLANC 49
JOHN DORY COOKED WITH SEAWEED BUTTER, COCKLES, SAMPHIRE, GLAZED YOUNG VEGETABLES, BEURRE BLANC

CABILLAUD CONFIT, COURGETTES JAUNES ET VERTES, CITRON 43
COD FISH, YELLOW AND GREEN ZUCCHINI, LEMON

SAUMON «LABEL ROUGE» À LA TAPENADE D'OLIVES, ASPERGES VERTES DE PROVENCE 56

SALMON WITH OLIVE TAPENADE, GREEN ASPARAGUS FROM PROVENCE

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 FACON LAURENT 36
SHEPHERD'S PIE, LAURENT-STYLE

RIS DE VEAU MEUNIÈRE, CONDIMENTS D'UNE GRENOBLOISE, PURÉE MOUSSELINE 76
GRENOBLE-STYLE VEAL SWEETBREADS, WHIPPED MASHED POTATOES

CÔTELETTES ET SELLE D'AGNEAU GRILLÉES AU THYM, HARICOTS VERTS 89
LAMB CHOPS AND SADDLE GRILLED WITH THYME, GREEN BEANS

SUPRÊME DE VOLAILLE RÔTIE, MORILLES, JUS CRÉMÉ, POMMES PAILLE 46
ROASTED CHICKEN, MORELS MUSHROOMS, CREAMY JUICE, SHOESTRING POTATOES

CÔTE DE COCHON IBÉRIQUE CUIE AUX ÉPICES SATÉ, PURÉE MOUSSELINE 56
IBERIAN PORK CHOP COOKED WITH SATAY, WHIPPED MASHED POTATOES

CÔTE DE BŒUF, SAUCE BÉARNAISE (POUR 2) 220
RIB OF BEEF, BEARNAISE (FOR 2)

LA LISTE DES ALLÉRGÈNES EST DISPONIBLE SUR DEMANDE