

« Plats signatures »

Homard entier en salade, préparé à table 108 €

Araignée de mer dans ses sucs en gelée, crème de fenouil 64 €

Langoustines croustillantes au basilic 89 €

Pièce de bœuf servie en aiguillettes, pommes soufflées "Laurent", jus aux herbes 88 €

Glace vanille minute 29 €

Entrées

Petits pois en velouté glacé, caviar, perlines de lulo, panna cotta à la citronnelle 62 €

Truite irisée au goût légèrement boisé, crème fouettée au sirop d'érable, pomme verte, et radis noir et « gaufrettes » 59 €

Tête de veau caramélisée sur l'os, aubergine en grenobloise, anchois et tartare d'algues 65 €

Morilles, asperges et petits pois lutés, les sucs à peine crémés, vin d'arbois et ails des ours 69 €

Foie gras de canard poché dans une sangria aux légumes et fruits blancs, puis poêlé, pamplemousse à la flamme et rhubarbe 65 €

Poissons

selon marché

Darne de bar sauvage poché au lait parfumé au poivre de Timur, riz de Camargue relevé, sauce à l'ortie et à l'huître 82 €

Turbot nacré à l'huile d'olive, bardes et légumes verts dans une fleurette iodée 89 €

Homard cuit dans un bouillon d'algues kombu, baies rouges et genièvre, ravioles de petits pois et asperges blanches 108 €

Rouget et maquereau rôtis au lard colonnata, sicilienne, asperge verte, beurre monté à l'orange, romarin et menthe 72 €

Viandes

Agneau de lait mariné aux herbes fortes, cuit en robe des champs, crispy de cébettes et d'artichauts, coeur de romaine étuvée 79 €

Pigeon à peine fumé, rôti, haricots noirs et pimientos grillés, émulsion au beurre de citron vert, paprika et origan, « gavotte au cacao » 69 €

Cochon de lait frotté au tandoori puis doré au sautoir, les jarrets croustillants, oignons des Cévennes caramélisés, mousseline de carottes à l'orange 75 €

Noix de ris de veau à la bière ambrée, cacahuètes torrifiées et asperges blanches blondies 89 €

Menu de saison 159 €

(pour tous les convives de la table)

Petits pois en velouté glacé, caviar, perlines de lulo,
panna cotta à la citronnelle



Homard cuit dans un bouillon d'algues kombu,
baies rouges et genièvre, raviolis de petits pois et asperges blanches



Agneau de lait mariné aux herbes fortes, cuit en robe des champs,
crispy de cébettes et d'artichauts, cœur de romaine étuvée



Soufflé chaud à la fraise et gingembre

Voiture de fromages 30 €

Desserts

Soufflé chaud à la fraise et gingembre 29 €

Pomme verte fondante à l'aneth, rhubarbe glacée aux notes d'aloé vera 29 €

Mi-cuit au chocolat noir et grués de cacao, confit de cassis, glace à la fève de tonka 29 €

Cristalline de fraises des bois rafraîchie au pamplemousse, crème légère au coquelicot 29 €

Glaces et sorbets du jour 26 €

Café, mignardises et chocolats 8 €



LAURENT
P A R I S

Menu du Pavillon

à 95 €

Entrées

"La carotte" en salade fraîchement râpée,
le jus concentré et assaisonné à la pomme épicée, sorbet



Filets de sardines aux aromates, cracotte et mousseline citronnée



Emincé de boeuf maturé, mariné, à peine snacké, caviar, crème de parmesan et de riquette

Plats

Lotte friande à la moutarde et aux grains noirs de hareng,
poivrade et mousseline de petits pois au comté



Blanc de poulette culoiselle poché dans un bouillon corsé au vin jaune,
puis légèrement crémé, asperges blanches et morilles

Desserts

Fraîcheur de quinoa à l'orientale, biscuit et mousse légère à l'amande torréfiée



Chocolat façon « after eight » parfumé à la myrtille, crème glacée à la menthe