

## « 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

Saint-Jacques marinées d' une mousseline d'huile d'olive citron caviar et poivre rouge de Pondichery, gelée de concombre et menthe, tortilla guacamole, mojito givré 59 €

Terrine et gelée de gibier en coque meringuée toastée, Chantilly de topinambour façon Mont-Blanc, jus de truffe en vinaigrette 62 €

Oignon doux confit et caramélisé, crème légère de pomme « Charlotte », truffe blanche d'Alba, parmesan et jaune coulant 65 €

Ecrevisses rissolées au beurre de curry, royale crispy, Paris crème et nage onctueuse au Sakura 69 €

Foie gras de canard poché puis déglacé au Sauternes, mangue rôtie au gingembre et green meat passion 65 €

## Poissons

selon marché

Dos de cabillaud infusé à la mélisse, coriandre et chou rouge pimenté, mille-feuille de coing au guanciale, maraîchères croquantes et carottes au cumin 72 €

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

Homard rôti entier dans ses sucs, poivrades farcies aux girolles et noix, gnocchi de pommes de terre au goût gratiné 108 €

Noix de Saint-Jacques légèrement blondies et truffe blanche d'Alba dans un bouillon de sarrasin, céleri rave cuit à la cendre et granny smith 82 €

## Viandes

Carré d'agneau de Lozère cuit sur une marinière, « grenailles » au beurre d'algue, crémeux d'artichauts et cristalline 79 €

Poitrine de canard de Challans laquée, les cuisses en ravioles croustillantes et relevées au sésame épicé, chou pointu confit aux agrumes, citronnelle et ail noir 75 €

Lièvre à la « royale » cuisiné selon la recette du Sénateur Couteaux, macaroni pour la sauce, consommé, farce et trompettes pour le second service 85 €

Noix de ris de veau caramélisée au vinaigre balsamique de pomme, chips et mousseline de châtaigne, Chanterelles et bacon au jus 89 €

## Menu de saison 159 € par pers.

(pour tous les convives de la table)

Saint-Jacques marinées d'une mousseline d'huile d'olive citron caviar et poivre rouge de Pondichery, gelée de concombre et menthe, tortilla guacamole, mojito givré



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



Carré d'agneau de Lozère cuit sur une marinière, « grenailles » au beurre d'algue, crémeux d'artichauts et cristalline



Soufflé Irish coffee, glace au miel d'avocatier

## Voiture de fromages 30 €

## Desserts

Soufflé Irish coffee, glace au miel d'avocatier 29 €

Pomme reine des reinettes, yaourt de cassis, crème glacée à la bière 29 €

Chocolat grand cru aux fruits exotiques 29 €

Agrumes de saison en texture 29 €

Glaces et sorbets du moment 26 €

## Café, mignardises et chocolats 8 €



LAURENT

P A R I S