

« 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 €

Emincé de bœuf dans l'esprit d'un "tataki", pétales de Daïkon au miel aromatique,
crème de parmesan et riquette 62 €

Filet de maquereau à la fleur de sel, salicornes et rattes moutardées 59 €

Morilles farcies sur une royale, écume d'une sauce poulette au Savagnin 75 €

Foie gras de canard rôti au sirop d'érable,
rhubarbe à l'hibiscus, craquelin au fromage blanc 65 €

Poissons

selon marché

Saint-Pierre laqué par une marinère safranée,
mousseline seiche, asperges et rattes relevées à l'ail doux 76 €

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

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 €

Homard entier cuit sur sel, ravioles croustillantes d'aubergine,
coriandre-citron, jeunes navets pimentés 108 €

Viandes

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

Cochon de lait frotté au tandoori, puis doré au sautoir, les jarrets croustillants,
oignons des Cévennes caramélisés, mousseline de carottes à l'orange 76 €

Poulette culoiselle pochée puis rôtie,
coulis de cresson, asperges blanches et morilles, jus corsé 82 €

Noix de ris de veau caramélisée au Vermouth,
petits pois aux herbes, poireau épicé et lard colonnata 89 €

Menu de saison 159 € par pers.

(pour tous les convives de la table)

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



Homard entier cuit sur sel, ravioles croustillantes d'aubergine,
coriandre-citron, jeunes navets pimentés



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



Soufflé à la pistache, sorbet fruits rouges

Voiture de fromages 30 €

Desserts

Soufflé à la pistache, sorbet fruits rouges 29 €

Rhubarbe infusée au jus de fraise et baie de timur, fromage blanc fouetté 29 €

Perle de chocolat mentholée, sablé crouillant, crème glacée lactée 29 €

Le "riz" soufflé au lait vanillé et confiture de lait 29 €

Glaces et sorbets du moment 26 €

Café, mignardises et chocolats 8 €



LAURENT
P A R I S