

« 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

Fraîcheur de tomates perlées à l'huile de basilic,
pastèque au yuzu, meringue citronnée 59 €

Blanc-manger de langoustines,
caviar Impérial de Sologne condimenté et coulis de laitue 76 €

Poules rôties au piment de la Vera,
carottes en différentes textures, sauce spéculos 65 €

Foie gras mi-cuit en gelée de pêche et basilic, rafraîchi à la fleur d'hibiscus 62 €

Poissons

selon marché

Turbot cuit à la nacre et nappé de coquillages,
girolles, émulsion au lait ribot fumé 92 €

Saint-Pierre voilé d'un bouillon de crevettes à la citronnelle,
fleurs de courgettes farcies au naturel et mélisse 82 €

Homard cuit dans un beurre coraillé, fenouil rôti au citron,
sauce new burg parfumée à la verveine 108 €

Viandes

Ris de veau doré et glacé, mousseline de chou fleur au sésame noir,
jus à la fève de tonka 89 €

Volaille Culoiselle, sauce suprême à l'estragon,
arlette de pomme de terre confite et pieds bleus 79 €

Cannette de Challans marinée et rôtie aux épices,
mousseline de patate douce et sa cuisse croustillante 82 €

Menu de saison 169 € par pers.

(pour tous les convives de la table)

Fraîcheur de tomates perlées à l'huile de basilic,
pastèque au yuzu, meringue citronnée



Homard cuit dans un beurre coraillé, fenouil rôti au citron,
sauce new burg parfumée à la verveine



Cannette de Challans marinée et rôtie aux épices,
mousseline de patate douce et sa cuisse croustillante



Soufflé à la framboise, sorbet Mauresque

Voiture de fromages 30 €

Desserts

Soufflé à la framboise, sorbet Mauresque 29 €

Fraises des bois, parfait glacé à l'huile d'olive 29 €

Crèmeux au chocolat Manjari 64 %, anglaise au poivre La Luna 29 €

Tiramisu au moka d'Ethiopie, glace gruée de cacao 29 €

Glaces et sorbets du moment 26 €

Café, mignardises et chocolats 8 €



LAURENT

P A R I S

Carte élaborée par **Justin Schmitt**