

## « 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, pommes soufflées "Laurent", jus aux herbes 88 €  
Glace vanille minute 29 €

## Entrées

Asperges vertes de Galis à découvrir en différentes textures  
condimentées d'un crémeux de jaune d'œuf et poutargue 59 €

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

Haddock en gelée safranée, pommes de terre farcies à la burrata,  
émulsion à la feuille de capucine 69 €

Foie gras de canard mi-cuit parfumé au poivre de Timur et  
floralies d'ananas à la coriandre 65 €

## Poissons

selon marché

Sole rôtie à l'ail des ours, asperges blanches de Touraine à l'anchoïade 89 €

Gambas Carabineros pochées dans un bouillon aux essences ibériques,  
compression de feuilles de chou, et sa bisque soyeuse 79 €

Turbot cuit à la nacre, voile de coquillages, pâtes au sarrasin,  
émulsion au lait ribot fumé 92 €

## Viandes

Ris de veau croustillant piqué au citron confit, morilles farcies,  
blettes en tulipe, jus de veau à la réglisse 92 €

Volaille Culoiselle laquée d'une crème de riz au homard  
beignet d'artichauts coraillé, câpres et pistaches 82 €

Agneau de lait des Pyrénées rôti au satay,  
épaule marinée et dal de lentilles dans l'air du temps 89 €

## Menu de saison 169 € par pers.

(pour tous les convives de la table)

Asperges vertes de Galis à découvrir en différentes textures  
condimentées d'un crémeux de jaune d'œuf et poutargue



Sole rôtie à l'ail des ours, asperges blanches de Touraine à l'anchoïade



Ris de veau croustillant piqué au citron confit, morilles farcies,  
blettes en tulipe, jus de veau à la réglisse



Pré-dessert



Soufflé aux pommes, sorbet granny smith et granité à l'oseille

Voiture de fromages 30 €

### Desserts

Soufflé aux pommes, sorbet granny smith et granité à l'oseille 29 €

Inspiration d'une tarte au citron, sorbet acidulé à la coriandre 29 €

Délice chocolaté, crème glacée à l'huile d'olive 29 €

Nuage caramélisé aux noisettes, praliné relevé d'une note de balsamique,  
glace vanille 29 €

Glaces et sorbets du moment 26 €

Café, mignardises et chocolats 8 €



LAURENT  
P A R I S

Carte élaborée par **Justin Schmitt**

# Menu du Pavillon à 95 €

## Entrées

Rémoulade de céleri dans l'air du temps,  
rafraîchie d'un condiment orange sanguine



Carpaccio de Saint-Jacques,  
champignons en imprimés d'huile de persil et crème d'oursin



Tête de veau glacée au jus de viande,  
pesto d'herbes mentholé et légumes d'hiver acidulés

## Plats

Encornets en striure saisis, coulis d'ortie au beurre noisette,  
ravioles de ricotta aux cerneaux de noix



Compression de joue de bœuf à la bourguignonne adouci au cassis

## Desserts

Riz au lait aux agrumes sur un craquelin, sorbet pamplemousse



Parfait glacé au chocolat guanaja sur des notes exotiques

Carte élaborée par *Justin Schmitt*