

Entrées 前菜

Mini betteraves en couleurs au chèvre frais et poivre des montagnes,
doux parfum à la feuille de figue, sablé parmesan aux céréales 59 €
多色迷你甜菜配新鲜的山羊奶酪和高山胡椒, 无花果叶入味, 意大利干酪谷物脆饼 59€

Poulpe rôti au Satay,
crème de maïs au cumin et relevé de ses graines acidulées 62 €
沙爹入味烤章鱼, 孜然奶油玉米泥, 浓郁香籽调味 62€

Blanc-manger de langoustines, caviar Impérial de Sologne et coulis de laitue 76 €
大虾牛奶冻糕, 索罗涅帝王鱼子酱和生菜浓汁 76€

Foie gras de canard rôti, laqué d'un gel de livèche et pomme verte,
céleri et raisins blonds, jus de canard infusé au gingembre 65 €
香烤肥鸭肝, 青苹果和欧当归冻入味, 芹菜和金黄葡萄, 姜汁入味鸭汤汁 65€

Poissons 海鲜鱼类

selon marché 应季供应

Sole farcie aux moules de bouchot,
glacée à la fleur de capucine, choux fleurs rôtis 72 €
青口馅比目鱼, 配金莲花, 烤花椰菜 72€

Turbot cuit à la nacre, voilé d'un caramel au café, topinambours glacés au jus de
viande, sabayon à l'essence de crevettes grises 92 €
珠光多宝鱼, 咖啡焦糖提色, 肉汁入味菊芋, 小灰虾入味意式蛋黄酱 92€

Homard cuit dans un beurre coraillé, relevé d'une fine marmelade de kumquat,
jeu de texture autour du panais 108 €
黄油嫩煮龙虾, 佐以金橘果酱, 花样白甘筍 108€

Viandes 肉类

Cannette de Challans, crémeux de cerneaux de noix et quetsches,
sarrasin lié au beurre fumé, la cuisse en pastilla,
jus relevé d'Umé. 79 €
夏隆小母鸭, 配核桃仁和大紫李子奶油酱, 熏黄油裹荞麦, 鸭腿酥皮馅饼, 乌梅汁提味 79€

L'agneau à découvrir sur des notes aux saveurs méditerranéennes,
semoule teintée de coriandre, jus aux épices et agrumes 82 €
地中海风味羊肉, 香菜入味粗粮粉, 香料和柑橘酱汁 82€

Ris de veau croustillant piqué au citron confit,
jeune blette cuite en tulipe et girolles, jus de viande à la réglisse 89 €
蜜饯柠檬脆皮小牛犊胸腺肉, 嫩着蓬菜和鸡油菌, 甘草调味小牛肉汤汁 89€

« Plats signatures » 洛朗经典菜

- Homard entier en salade, préparé à table 108 €
新鲜全龙虾色拉 108€
- Araignée de mer dans ses sucs en gelée, crème de fenouil 64 €
蜘蛛蟹冻汁浇淋, 茴香奶油酱 64€
- Langoustines croustillantes au basilic 89 €
脆皮大虾配罗勒 89€
- Pièce de bœuf, pommes soufflées "Laurent", jus aux herbes 88 €
嫩炒牛肉片, 配洛朗秘制苹果酥, 蔬菜香料汁 88 €
- Glace vanille minute 29 € 香草冰淇淋 29 €

Menu de saison à 169 € 洛朗时令套餐

(全体嘉宾统一菜品)

Mini betteraves en couleurs au chèvre frais et poivre des montagnes,
doux parfum à la feuille de figue, sablé parmesan aux céréales
多色迷你甜菜配新鲜的山羊奶酪和高山胡椒, 无花果叶入味, 意大利干酪谷物脆饼



Homard cuit dans un beurre coraillé, relevé d'une fine marmelade de kumquat,
jeux de texture autour du panais
黄油嫩煮龙虾, 佐以金橘果酱, 花样白甘笋



Cannette de Challans, crémeux de cerneaux de noix et quetsches,
sarrasin lié au beurre fumé, la cuisse en pastilla, jus relevé d'Umé.
夏隆小母鸭, 配核桃仁和大紫李子奶油酱, 熏黄油裹荞麦, 鸭腿酥皮馅饼, 乌梅汁提味



Pré-dessert 前甜点



Douce note de fin d'été, soufflé coing vanillé et son sorbet
温和夏末香调, 香草木瓜苏芙蕾, 同口味冰淇淋

Voiture de fromages 30 € 奶酪拼盘 30 €

Desserts 甜点

- Douce note de fin d'été, soufflé coing vanillé et son sorbet 29 €
香甜温和夏末, 香草木瓜苏芙蕾, 同口味冰淇淋 29€
- Pétales chocolatées à la fleur de muscade 29 €
肉豆蔻花味巧克力花瓣 29€
- Figues rôties relevées d'une infusion acidulée de ses feuilles,
crème glacée à l'huile d'olives 29 €
烤无花果, 并以其叶子提味, 橄榄油冰淇淋 29€
- Glaces et sorbets du moment 26 € 当日果汁冰淇淋 26€

Café, mignardises et chocolats 8 € 咖啡、花色小蛋糕和巧克力 8€

秋季菜单 AUTOMNE 09/20

主厨: 贾斯汀·史密特 Justin SCHMITT

午餐营业 Service du déjeuner: 12h00-13h30 - 晚餐营业 Service du dîner: 19h00-21h45

以上价格已包含: 普通增值税 10%, 酒精饮料增值税 20%, 服务增值税 15%

敬请提醒素食及食物过敏问题, 洛朗餐厅会作灵活调整