

« 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

- Mini betteraves en couleurs au chèvre frais et poivre des montagnes,
doux parfum à la feuille de figue, sablé parmesan aux céréales 59 €
Poulpe rôti au Satay,
crème de maïs au cumin et relevé de ses graines acidulées 62 €
Blanc-manger de langoustines,
caviar Impérial de Sologne condimenté et coulis de laitue 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 €

Poissons

- selon marché
Sole farcie aux moules de bouchot,
glacée à la fleur de capucine, choux fleurs rôtis 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 €
Homard cuit dans un beurre coraillé, relevé d'une fine marmelade de
kumquat, jeux de texture autour du panais 108 €

Viandes

- Cannette de Challans, crémeux de cerneaux de noix et quetsches,
sarrasin lié au beurre fumé, la cuisse en pastilla,
jus relevé d'Umé. 79 €
L'agneau à découvrir sur des notes aux saveurs méditerranéennes,
semoule teintée de coriandre, jus aux épices et agrumes 82 €
Ris de veau croustillant piqué au citron confit,
jeune blette cuite en tulipe et girolles, jus de viande à la réglisse 89 €

Menu de saison 169 € par personne

(pour tous les convives de la table)

Mini betteraves en couleurs au chèvre frais et poivre des montagnes,
doux parfum à la feuille de figue, sablé parmesan aux céréales



Homard cuit dans un beurre coraillé, relevé d'une fine marmelade de
kumquat, jeux de texture autour du panais



Cannette de Challans, crémeux de cerneaux de noix et quetsches,
sarrasin lié au beurre fumé, la cuisse en pastilla,
jus relevé d'Umé



Pré-dessert



Douce note de fin d'été, soufflé coing vanillé et son sorbet

Voiture de fromages 30 €

Desserts

Douce note de fin d'été, soufflé coing vanillé et son sorbet 29 €

Pétales chocolatées à la fleur de muscade 29 €

Figues rôties relevées d'une infusion acidulée de ses feuilles,
crème glacée à l'huile d'olives 29 €

Glaces et sorbets du moment 26 €

Café, mignardises et chocolats 8 €

Carte élaborée par **Justin Schmitt**



LAURENT
P A R I S

Service du déjeuner : de 12h00 à 13 h30 - Service du dîner : de 19h00 à 21h45.
TVA 10 % et 20 % sur les boissons alcoolisées - Prix nets - Service 15 % sur les prix H.T. compris.
La liste des allergènes est disponible sur simple demande

Menu du Pavillon

à 95 €

Entrées

Maquereau cuit à la flamme et dashi acidulé,
pommes de terre en robe des champs enrobées
d'une crème de hareng fumé, coulis de persil



Vitello tonnato, copeaux de truffe d'été relevés au bœuf cecina

Plats

Rouget cuit au naturel, gnocchis d'épinard et citron d'Iran, poutargues,
sabayon d'ail noir au beurre noisette



Poitrine de cochon grillée et miellée,
compressé croustillant au pied de porc,
condiment pré vert et jus à la graine de moutarde

Desserts

Tartelette mirabelles parfumées aux d'embruns de Provence



Composition chocolat café,
succession de biscuits et crème sur un air d'opéra

Carte élaborée par *Justin Schmitt*

Automne 09/20

Service du déjeuner : de 12h00 à 13h30 - Service du dîner : de 19h00 à 21h45

TVA 10 % et 20 % sur les boissons alcoolisées - Prix nets - Service 15 % sur les prix H.T. compris.

La liste des allergènes est disponible sur simple demande