

**ASPERGES VERTES 69**

*Cuites au naturel*

*Ail des ours et sauce hollandaise*

**TOMATES RABELAIS 72**

*Gaspacho, sorbet d'herbes fraîches*

*Fine tartelette en rosace*

**ARAIGNEE DE MER 75**

*Cuisinée dans une nage de fenouil, émulsion d'anis étoilé*

*Sucs en gelée de pomme verte*

**LANGOUSTINES 88**

*Croustillantes dans une feuille de brick*

*Emulsion au basilic*

**HOMARD BLEU 108**

*Mesclun printanier à l'huile de lime*

*Mayonnaise moutardée au corail*

---

**SOLE DE PETIT BATEAU 88**

*Meunière, zéphyr crémé au vin jaune*

*Févettes à la sarriette*

**TURBOT DE LIGNE 160 (POUR 2 PERS.)**

*Sauce Béarnaise*

*Petits pois à la française*

**ROUGETS DE ROCHE 85**

*Filets en éventail croustillants*

*Chaud-froid et tapenade d'olive aux asperges vertes*

**HOMARD BLEU 105**

*Ravioli de homard aux morilles*

*Cappuccino à la citronnelle*

**RIS DE VEAU 89**

*Croustillant à la grenobloise  
Asperges blanches à la maltaise*

**ENTRECOTE BLACK ANGUS 88**

*Beurre Maître d'hôtel  
Pommes purée de rattes fumées*

**AGNEAU DE LAIT DES PYRÉNÉES 85**

*Epaule confite aux épices Apicius  
Jus réduit*

**COTE DE VEAU DOUBLE 180 (pour 2 pers.)**

*Veau du limousin, cuit dans une cocotte  
Aulx confits*

**VOLAILE DE BRESSE 90**

*Suprême étuvé au sautoir  
Morilles à la crème*

---

**FROMAGES FRAIS ET AFFINÉS • 30**

---

**VANILLE DE MADAGASCAR 30**

*Meringue soufflée à la noisette du Piémont  
Crème légère au sucre muscovado*

**CHOCO-BANANE 28**

*Crèmeux lacté de chocolat Amatika  
Sorbet de Fressinettes rôties*

**FRAISES DES BOIS 35**

*Vacherin contemporain, crème glacée à l'huile d'olive et basilic  
Vinaigrette de fruits rouges*

**FRAMBOISE 32**

*Soufflé extraordinaire  
Sorbet au lait d'amande anisé*

Le Restaurant Laurent et ses fournisseurs s'engagent et garantissent  
l'origine française de toutes les viandes