

ENTRÉES

- Les six escargots de Bourgogne 10.9**
de la Maison « Valentin »
- Millefeuille tiède aux aubergines grillées * 10.8**
et chèvre frais à la tapenade
- Salade gourmande de homard 24**
vinaigrette à la coriandre fraîche
- Soupe de poissons du pêcheur * 9**
sa rouille et ses croutons
- Salade fraîcheur de Gambas poêlés * 14.8**
vinaigrette de crustacés
- Cassolette de crevettes roses de l'Océan Atlantique * 12.6**
Crème de Champagne
- Profiteroles tièdes aux pommes * 11**
sauce au foie gras de canard
- Salade Landaise aux gésiers confits * 9.5**
et magret de canard fumé
- Terrine de foie gras de canard 15.9**
(Maison Tradition et Gourmandises)
chutney de figues, petite brioche dorée

POUR ACCOMPAGNER VOTRE FOIE GRAS, LE VERRE DE VIN LIQUOREUX 5.6

FRUITS DE MER

- Crevettes roses de l'océan Atlantique 11.8**
120 gr environ* mayonnaise
- Huîtres fines de Claires N° 4 * 15**
les six
- Huîtres spéciales Gillardeau N°2 * 27**
les six
- Farandole de bulots 8.8**
et sa rouille de Provence
- Demi-homard du vivier (froid) 24**
mayonnaise
- Demi-tourteau du vivier (froid) 9**
mayonnaise

ENVIE D'UN PLATEAU DE FRUITS DE MER ?
N'HÉSITÉS PAS À NOUS SOLLICITER AFIN DE VOUS AIDER À LE COMPOSER

* PRODUITS DE SAISON

Nos prix sont nets, service compris.
Toutes nos viandes sont nées, élevées et abattues en Union Européenne.

PLATS

- Les fameuses quenelles de brochet artisanales Louis XIV 19.9**
New Burg
- Gratin de homard du vivier au Whisky 39**
riz Basmati
- Steak tartare (préparé par nos soins) 18.5**
frites maison, panaché de salades
- Châteaubriand ou brochette de filet de bœuf grillée 28.5**
sauce Béarnaise
- Belle sole dorée meunière (450 gr environ) 42**
pommes vapeur
- Belle tête de veau pommes vapeur * 23**
sauce ravigote
- Choucroute de poissons servie à la Plancha * 26**
beurre nantais
- Noix de coquilles Saint-Jacques justes rôties * 28**
risotto au Parmesan
- Cocotte de Saint-pierre rôtie sous sa croûte * 26**
aux senteurs des sous-bois et panais
- Filet de rascasse cuit Plancha * 22**
brandade de fenouil, tapenade d'olives
- Magret de canard poêlé 19.8**
crème de châtaignes, clafoutis de champignons

PRÉPARÉ SOUS VOS YEUX

- Homard, rôti, flambé à la Fine Champagne 52**
riz Basmati et beurre fondu
- Tournedos poêlé aux morilles * 33.9**
flambé à la Fine Champagne

FROMAGES

- Brie de Meaux affiné par « Maître Anthès » 7.5**
et panaché de salades
- Camembert Normand au lait cru, rôti 9**
et panaché de salades

Nos prix sont nets, service compris.
Toutes nos viandes sont nées, élevées et abattues en Union Européenne.

DESSERTS

- Café gourmand 9.9**
un véritable café et sa cascade de mignardises
- Les traditionnelles profiteroles 10.5**
au chocolat chaud « Valrhona »
- Baba au Rhum façon Stanislas 10.8**
crème fouettée (Maison Compagnie des Desserts)
- Crêpes Suzettes flambées 11.5**
au Grand-Marnier
- La Coupette Gourmande 12.5**
coupe de Champagne et ses mignardises
- Farandole de douceurs 12.5**
profiterole, moelleux au chocolat, sorbet framboise,
tuile, crème brûlée, chocolat chaud
- Bouquet de crèmes brûlées * 8.5**
Fleur d'oranger, rose, violette
- Moelleux tiède au chocolat "Valrhona" 9.9**
cœur coulant framboises et son sorbet
- La tarte au citron du père Lafont 10**
recette originale depuis 1927

GLACES

- Le granité aux pommes 10.5**
sorbet pomme verte et Calvados
- Le Colonel 10.5**
sorbet citron et vodka
- Palette de glaces et sorbets 3 boules au choix 9**
Sorbets : framboise, citron, fruits de la passion, pomme verte, cassis
Glaces : vanille, café, caramel salé
- Coupe glacée d'Artañan * 10.5**
glace vanille, pruneaux à l'Armagnac, Chantilly



Nos prix sont nets, service compris.

menuonline.fr / Droits Réservés



4, RUE PETIT / 75019 PARIS / TÉL. 01 42 02 46 71
WWW.LAUMIERE.COM



Scan me and get our menus in your language