

ENTRÉES

- Millefeuille tiède aux aubergines grillées * 10.8
et chèvre frais à la tapenade
- Les six escargots de Bourgogne 10.9
de la Maison « Valentin »
- Salade gourmande de homard 24
vinaigrette à la coriandre fraîche
- Verrine de chair de crabe et avocat aux herbes * 12.5
salade roquette
- Tatin de tomates confites au basilic * 9.8
quenelle de chèvre frais
- Compotée de légumes de provence au pistou * 9.9
Oeuf poché et tapenade
- Salade fraîcheur de Gambas poêlés * 12.8
vinaigrette de crustacés
- Farandole de bulots 8.8
mayonnaise
- Demi-Homard du vivier, 24
froid, mayonnaise
- 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



* 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
- Parailade du pêcheur à la Plancha * 29
(Daurade Royale, Gambas, Saint-Pierre)
- 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
- Souris d'agneau confite aux senteurs des Garrigues * 21
écrasé de pommes de terre à l'huile d'olives
- Croustade de Daurade Royale rôtie * 26
poêlée de tomates fraîches au basilic, pointes d'asperges vertes
- Dos de saumon de Norvège cuit Plancha 18.5
écrasé de pommes de terre à l'huile d'olives
- Belle tranche de foie de veau poêlée * 23
au vinaigre de framboises
- Filets de carrelet meunière * 21
fondue de poireaux à la crème

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

* PRODUITS DE SAISON

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

DESSERTS

Carpaccio d'ananas au rhum brun 8.8
sorbet aux fruits de la passion

Café gourmand 9.9
un véritable café et sa cascade de mignardises

Moelleux tiède au chocolat « Valrhona » 9.9
glace au caramel salé

Les traditionnelles profiteroles 10.5
au chocolat chaud « Valrhona »

Baba au Rhum façon Stanislas 10.8
crème fouettée (Maison Compagnie des Desserts)

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

Vacherin vanille framboises * 10.5
meringue fondante, glace vanille, sorbet framboises, coulis, chantilly

Bouquet de crèmes brûlées * 8.5
Fleur d'oranger, rose, violette

Gaspacho de fruits rouges aux épices * 9.8
glace au fromage blanc

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


* PRODUITS DE SAISON

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