

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
au beurre Nantais

Farandole de bulots 8.8
et sa rouille de Provence

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

Steak tartare (préparé par nos soins) 18.5
frites fraîches, 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

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
glace à la barbe à papa

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, chocolat, barbe à papa



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