

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
- Profiteroles tièdes aux poires * 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 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
- Filet de rascasse cuit Plancha * 22**
brandade de fenouil, tapenade d'olives
- Magret de canard poêlé 21**
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
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