

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
- Cassolette de crevettes roses de l'Océan Atlantique *** 12.6
au beurre Nantais
- Soupe de poissons du pêcheur *** 9
sa rouille et ses croutons
- Os à moelle gratiné à la provençale, *** 9.5
salade mêlée
- Salade d'endives au noix *** 9.5
crème de Roquefort, copeaux de Serrano
- Salade Fraîcheur** 12.8
aux crevettes roses de l'océan Atlantique, vinaigrette de crustacés
- 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** 12.6
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 (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 *** 29
risotto au Parmesan
- Cuisses de grenouilles poêlées à la Provençale *** 23
Riz Basmati
- Confit de canard du Sud-Ouest façon chasseur *** 19.80
sur lit de choucroute

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 au lait crû, affiné** 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 pistache

Nage d'agrumes au Grand-Marnier 8.8
sorbet mandarine de Sicile

Déclinaison autour du citron 11.8
Tarte au citron recette de 1927, sorbet, marmelade, limoncello

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, pomme verte, mandarine de Sicile
Glaces : vanille, café, chocolat, pistache, 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