

## 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 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 \* 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