

洛朗餐厅菜单 CARTE DU LAURENT

Entrées 前菜

Fraîcheur de tomates perlées à l'huile de basilic,
pastèque au yuzu, meringue citronnée 59 €
罗勒油轻点新鲜西红柿，柚子西瓜，柠檬蛋白脆饼 59€

Blanc-manger de langoustines,
caviar Impérial de Sologne condimenté et coulis de laitue 76 €
大虾牛奶冻糕，索罗涅帝王鱼子酱和生菜浓汁 76€

Poulpes rôtis au piment de la vera,
carottes en différentes textures, sauce spéculos 65 €
拉维拉辣椒入味烤章鱼，花样胡萝卜，斯派库鲁斯酱汁 65€

Foie gras mi-cuit en gelée de pêche et basilic, rafraîchi à la fleur d'hibiscus 62 €
嫩煮肥鸭肝配香桃和罗勒啫喱，伴芙蓉花 62€

Poissons 海鲜鱼类

selon marché 应季供应

Turbot cuit à la nacre et nappé de coquillages,
girolles, émulsion au lait ribot fumé 92 €
珠光多宝鱼，浇淋鲜贝，鸡油菌，熏酪乳 92€

Saint-Pierre voilé d'un bouillon de crevettes à la citronnelle,
fleurs de courgettes farcies au naturel et mélisse 82 €
柠檬草虾汤浇淋多利鱼，包馅西葫芦花和密里萨香草 82€

Homard cuit dans un beurre coraillé, fenouil rôti au citron,
sauce new burg parfumée à la verveine 108 €
黄油嫩煮龙虾，柠檬入味烤茴香，马鞭草纽堡酱 108€

Viandes 肉类

Ris de veau doré et glacé, mousseline de chou fleur au sésame noir,
jus à la fève de Tonka 89 €
脆金小牛胸腺肉，黑芝麻花椰菜慕瑟琳，顿加香豆汁 89€

Volaille Culoiselle, sauce suprême à l'estragon,
arlette de pomme de terre confite et pieds bleus 79 €
库洛伊泽尔鸡肉，至尊龙蒿酱，焖土豆饼和蓝脚菇 79€

Cannette de Challans marinée et rôtie aux épices,
mousseline de patate douce et sa cuisse croustillante 82 €
香料入味烘烤夏隆小母鸭，红薯泥和香脆鸭腿 82€

« Plats signatures » 洛朗经典菜

Homard entier en salade, préparé à table 108 €

新鲜全龙虾色拉 108€

Araignée de mer dans ses sucs en gelée, crème de fenouil 64 €

蜘蛛蟹冻汁浇淋, 茴香奶油酱 64€

Langoustines croustillantes au basilic 89 €

脆皮大虾配罗勒 89€

Pièce de bœuf servie en aiguillettes, pommes soufflées "Laurent", jus aux herbes 88 €

嫩炒牛肉片, 配洛朗秘制苹果酥, 蔬菜香料汁 88 €

Glace vanille minute 29 €

香草冰淇淋 29 €

Menu de saison à 169 € 洛朗时令套餐

(全体嘉宾统一菜品)

Fraîcheur de tomates perlées à l'huile de basilic,
pastèque au yuzu, meringue citronnée

罗勒油轻点新鲜西红柿, 柚子西瓜, 柠檬蛋白脆饼



Homard cuit dans un beurre coraillé, fenouil rôti au citron,
sauce new burg parfumée à la verveine

黄油嫩煮龙虾, 柠檬入味烤茴香, 马鞭草纽堡酱



Cannette de Challans marinée et rôtie aux épices,
mousseline de patate douce et sa cuisse croustillante

香料入味烘烤夏隆小母鸭, 红薯泥和香脆鸭腿



Soufflé à la framboise, sorbet Mauresque

覆盆子苏芙蕾, 玛莱斯科冰淇淋

Voiture de fromages 30 € 奶酪拼盘 30 €

Desserts 甜点

Soufflé à la framboise, sorbet Mauresque 29 €

覆盆子苏芙蕾, 玛莱斯科冰淇淋 29€

Fraises des bois, parfait glacé à l'huile d'olive 29 €

森林草莓, 橄榄油鲜奶蛋糕 29€

Crèmeux au chocolat Manjari 64 %, anglaise au poivre La Luna 29 €

64%曼贾里巧克力奶油, 月神胡椒味英式奶油 29€

Tiramisu au moka d'Ethiopie, glace gruée de cacao 29 €

埃塞俄比亚摩卡提拉米苏, 可可粒冰淇淋 29€

Glaces et sorbets du moment 26 € 当日果汁冰淇淋 26€

Café, mignardises et chocolats 8 € 咖啡、花色小蛋糕和巧克力 8€