

洛朗餐厅菜单 CARTE DU LAURENT

Entrées 前菜

Cœurs d'artichauts farcis au chèvre fermier "maison Fabre",
vinaigrette au jus de volaille et noisette 59 €
朝鮮薊心法布尔山羊奶酪包馅，鸡汁和榛子调味 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€

Ormeaux de Bretagne cuits meunière, parfumés au citron noir d'Iran,
émulsion iodée au sarrasin grillé 69 €
黄油嫩煎布列塔尼鲍鱼，伊朗黑柠檬入味，烤荞麦碘奶汁 69€

Cuisses de grenouilles dorées au Satay,
onctueuse crème fumée aux essences de Laphoiaig 62 €
沙爹入味香煎青蛙腿，拉弗格威士忌味厚奶油 62€

Poissons 海鲜鱼类

selon marché 应季供应

Turbot rôti sur l'arête parfumé aux grains de café, topinambours braisés au jus,
bouillon aromatisé 92 €
咖啡豆味香烤多宝鱼，酥嫩入汁菊芋，香鲜靛汤 92€

Bar de ligne poché à l'huile d'olive, mosaïque de poulpes,
légumes confits au doux parfum anisé 82 €
橄榄油嫩煮野生鲈鱼，佐章鱼块，伴八角入味时令菜蔬 82€

Homard de nos côtes cuit au bois sucré,
butternut fondant voilé d'une marmelade citronnée, sucs au jus de volaille réglissé 108 €
甘草入味煮蓝龙虾，柠檬果酱裹酥脆南瓜，甘草鸡汁冻 108€

Viandes 肉类

Ris de veau doré et glacé, condiment de péquillos et câpres, carottes Chantenay,
crème de laitue au beurre noisette 89 €
脆金牛胸腺肉，红椒配酸豆，尚特奈胡萝卜，黄油生菜奶汁 89€

Volaille Culoiselle au foie gras, variation automnale autour des cèpes 79 €
库洛伊泽尔鸡肉配肥鹅肝，秋季时令牛肝菌蘑菇 79€

Chevreuril frotté au poivre de cassis, mousseline de patate douce et
tatin de betterave caramélisée, sauce grand veneur 82 €
黑加仑胡椒入味鹿肉，红薯慕瑟琳和焦糖味甜菜根，红酒浓汁 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, pommes soufflées "Laurent", jus aux herbes 88 €
嫩炒牛肉, 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)

Cœurs d'artichauts farcis au chèvre fermier "maison Fabre",
vinaigrette au jus de volaille et noisette
朝鲜蓟心法布尔山羊奶酪包馅, 鸡汁和榛子调味



Homard de nos côtes cuit au bois sucré, butternut fondant voilé d'une
marmelade citronnée, sucs au jus de volaille réglissé
甘草入味煮蓝龙虾, 酥脆南瓜裹柠檬果酱, 甘草鸡汁冻



Volaille Culoiselle au foie gras, variation automnale autour des cèpes
库洛伊泽尔鸡肉配肥鹅肝, 秋季时令牛肝菌蘑菇



Soufflé passion, sorbet Banane
百香果苏芙蕾, 香蕉冰淇淋

Voiture de fromages 30 € 奶酪拼盘 30 €

Desserts 甜点

- Soufflé passion, sorbet Banane 29 €
百香果苏芙蕾, 香蕉冰淇淋 29€
- Poire en texture, poivre sauvage d'Andaliman 29 €
特制香梨, 巴塔克胡椒 29 €
- Crèmeux au chocolat Utakalum, parfait glacé aux sésames blonds 29 €
乌塔卡伦巧克力奶油, 金芝麻鲜奶蛋糕 29€
- Café-Piccolo, crème de noisettes et son écume lactée 29 €
皮克洛咖啡, 特色榛子奶油 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€