



LAURENT

PARIS

## Menu du Pavillon

洛朗庄园套餐 95 €

### 前菜 Entrées

Réinterprétation du "poireau-vinaigrette",  
délicate gelée aux effluves de jus de truffe et ponzu  
密制酸醋香葱，伴松露汁和柚子醋特色啫喱



Carpaccio de bar aux coquillages, fenouil et radis noir relevés à l'huile de vanille  
鲈鱼薄片和贝壳，茴香和黑萝卜佐香草油



Foie gras de canard mi-cuit dans une fine gelée de figue Solliès,  
fruits du mendiant à l'agastache  
嫩煮肥鸭肝，佐索莱斯无花果汁，伴藿香草味普罗旺斯干果

### 主菜 Plats

Aile de raie façon grenobloise, coulis de persil aux câpres confits,  
dentelle de parmesan et champignon café-crème  
格勒诺布尔式鳎鱼翅，佐酸豆香菜浓汁，帕尔马碎奶酪和咖啡奶味蘑菇



Lapin braisé à la graine de moutarde,  
salsifis acidulés à l'estragon et poêlée forestière  
法式芥末籽炖兔肉，微酸婆罗门配龙蒿田园煮法

### 甜点 Desserts

Carpaccio de figue verte, glace vanille au vinaigre d'Umé  
绿色无花果薄片，日式酸梅味香草冰激淋



Crèmeux au chocolat Manjari 64 %, anglaise au poivre La Luna  
64 %曼贾里巧克力奶油，月神胡椒味英式奶油