

MENU TASTE OF

PLATS PROPOSÉS EN ACCORD AVEC LES CHAMPAGNES LAURENT-PERRIER

Romain MEDER ALAIN DUCASSE AU PLAZA ATHÉNÉE ***

- Pois-chiche des Hautes-Alpes, pagre mariné, citron caviar
Chickpeas from the Hautes-Alpes, marinated porgy, caviar lime
8€ V
Laurent-Perrier Ultra Brut
- Pain aux céréales toasté, légumes du Château de Versailles, condiment épicé
Toasted grain loaf, vegetables from the Château de Versailles, spicy condiment
12€ V Plat signature
Laurent-Perrier La Cuvée
- Fraises au naturel, glace à la crème crue de Normandie - Par Jessica Préalpato
Strawberries, unpasteurised crème fraîche ice cream
8€
Laurent-Perrier Cuvée Rosé

Thibault SOMBARDIER ANTOINE®

- Fregola Sarda cuisinées comme un risotto aux morilles et son lard fumé en sabayon - Par Sellae
Fregola Sarda prepared like a risotto with Morel mushrooms and smoked bacon sabayon
8€
Grand Siècle par Laurent-Perrier
- Cœur de saumon grillé, asperges vertes, sauce paloïse et consommé de champignons - Par Antoine
Grilled centre-cut salmon, green asparagus, paloïse sauce and mushroom consommé
12€ Plat signature
Laurent-Perrier La Cuvée
- Mousse au chocolat tiède, praliné, glace vanille et crumble à la fleur de sel - Par Mensae
Warm chocolate mousse, praline, vanilla ice cream and fleur de sel crumble
7€ V
Laurent-Perrier Harmony

Dan YOSHA BALAGAN

- Calamar au thym à la plantxa, salade 'mahluta', yaourt d'aubergines
Plantxa's thyme squid, "mahluta" salad, aubergine yoghurt
6€ SG
Laurent-Perrier Cuvée Rosé
- Balagan polenta, ragoût de champignons, pointes d'asperges, parmesan, huile de truffe blanche
Balagan polenta, mushroom ragout, asparagus tips, parmesan, white truffle oil
8€ SG/V
Grand Siècle par Laurent-Perrier
- Kebab déstructuré, tahi-fraîche, citron confit, harissa, tapenade, purée de sésame
Deconstructed kebab, fresh tahini, lemon confit, harissa, tapenade, sesame purée
12€ SG Plat signature
Laurent-Perrier Cuvée Rosé

Juan ARBELAEZ LA CASA

- La Pita de YaYa au poulet - Par YaYa
YaYa's chicken pitta
8€
Laurent-Perrier Cuvée Rosé
- Ceviche de Cobia Open Blue, crémeux de céleri, yuzu et huile d'olive Kalios - Par Plantxa
Open Blue Cobia ceviche, celeriac and yuzu crémeux, Kalios olive oil
8€ SG
Laurent-Perrier La Cuvée
- Coquillettes de Notre enfance, truffes et jambon de chez Sept Monts - Par Levain
Our childhood's pasta, truffle and ham from Sept Monts
10€ SG Plat signature
Laurent-Perrier Millésimé 2007
- Saint Agur, agrumes & douceur de pomme
Saint Agur cheese, citrus fruits and apple sweetness
6€ SG
Laurent-Perrier Harmony

SG = Sans gluten / Gluten Free V = Végétarien / Vegetarian

PARIS 2018

Anne-Sophie PIC MAISON PIC

- Le tourteau de casier, mayonnaise à la livèche, gelée au cassis et au sureau - Par La Dame de Pic® - Paris / Londres
Crab, louage mayonnaise, black currant and elderberry jelly
8€
Laurent-Perrier Ultra Brut
- L'asperge de Roques-Hautes, crème glacée à la bière, au mélilot et à la camomille - Par Anne Sophie Pic Le Restaurant **** - Valence
Roque-Hautes asparagus, beer, sweetclover and camomile ice cream
8€
Laurent-Perrier La Cuvée
- Les berlingots, cœur coulant comme une fondue fribourgeoise, consommé aux champignons de Paris bruns, géranium Rosat et gingembre - Par Anne Sophie Pic au Beau Rivage Palace *** - Lausanne
Berlingots filled with Fribourg fondue, mushrooms, ginger and geranium Rosat consommé
12€ Plat signature
Laurent-Perrier La Cuvée

Denny IMBROISI EPOCA

- Taglioni fraîches au charbon végétal, artichauts et citron d'Amalfi, servies dans la meule de Grana Padano
Fresh taglioni with vegetable charcoal, artichokes and Amalfi lemon, served in Grana Padano cheese wheel
7€ V
Laurent-Perrier Millésimé 2007
- Vitello Tonnato - Quasi de veau rôti, sauce au thon confit et caviar Sturia Vintage
Vitello Tonnato - Roasted rump of veal, tuna confit and Sturia Vintage caviar sauce
8€ SG
Laurent-Perrier Cuvée Rosé
- Ravioli de pâtes fraîches faits maison à la truffe noire de Molise
Home-made fresh pasta ravioli with Molise black truffle
10€ V Plat signature
Grand Siècle par Laurent-Perrier

Tomy GOUSSET / Yoni SAADA / Nina MÉTAYER / Gontran CHERRIER FERRANDI PARIS

- Brioche vapeur "bao" à la joue de bœuf confite, carotte/oignon/concombre en pickels, cacahuète et coriandre - Par Tomy Gousset
Steamed "bao" brioche with beef cheek confit, pickled carrot/onion/cucumber, peanut and coriander
8€
Laurent-Perrier Cuvée Rosé
- Moelle confite, quinoa noir soufflé, coulis jeune cresson, rhubarbe et petits pois - Par Yoni Saada
Marrow confit, puffed black quinoa, young watercress coulis, rhubarb and green peas
11€ SG
Laurent-Perrier La Cuvée
- Pavlova fraise framboise - Par Nina Métayer
Strawberry and raspberry pavlova
7€ V
Laurent-Perrier Cuvée Rosé
- Cheesecake citron vert - Par Gontran Cherrier
Lime cheesecake
7€ V
Laurent-Perrier Cuvée Rosé

Greg MARCHAND FRENCHIE

- Asperge verte de Roques-Hautes, gnocchi croustillant, sauce vin jaune et vieux cheddar anglais - Par Frenchie Covent Garden
Green asparagus from Roques-Hautes, crispy gnocchi, yellow wine sauce and mature English cheddar
7€ V
Laurent-Perrier Millésimé 2007
- Agneau épicé, citron meyer du mas Baches confit, yaourt fumé, harissa douce - Par Frenchie bar à vins
Spicy lamb, Mas Baches lemon confit, smoked yoghurt, mild harissa
8€ SG
Laurent-Perrier Cuvée Rosé
- Brittany Blue Lobster roll, bisque de homard à la verveine citronnée Baume des Anges - Par Frenchie To Go
Brittany blue lobster roll, lobster bisque with Baume des anges lemon verbena
12€ Plat signature
Grand Siècle par Laurent-Perrier

- ❑ Crèmeux chocolat, parfait glacé au malt et meringue au café Kent d'Unna de l'Arbre à Café - Par Frenchie restaurant
Chocolate cream, malt iced parfait and meringue with Kent Unna coffee from L'Arbre à café
6€ V
Laurent-Perrier Harmony

Kei KOBAYASHI KEI ^{☺☺}

- ❑ Gnocchi de pomme de terre, crème de parmesan, jambon ibérique et truffe noire
Potato gnocchi, parmesan cream, Iberico ham and black truffle
8€
Grand Siècle par Laurent-Perrier
- ❑ Chair de tourteau, caviar Kristal et crème d'ortie
Crab meat, Kristal caviar and nettle cream
12€ SG Plat signature
Laurent-Perrier Ultra Brut
- ❑ Mini burger de bœuf, sauce Teriyaki, condiments épicés
Mini beef burger, Teriyaki sauce, spicy sauce
8€ SG/V
Laurent-Perrier Cuvée Rosé

Jean SEVEGNE / Claire HEITZLER LADURÉE

- ❑ Brioche spicy : guacamole de fèves, crevettes OSO®
Spicy brioche: broad bean guacamole, OSO® prawns
8€
Laurent-Perrier La Cuvée
- ❑ Le vol-au-vent twisté : pastrami, petit pois, pickles
Vol-au-vent with a twist: pastrami, petits pois, pickles
10€ Plat signature
Grand Siècle par Laurent-Perrier
- ❑ La fleur : rose, framboise, griotte
The flower: rose, raspberry, Morello cherry
7€ V
Laurent-Perrier Cuvée Rosé
- ❑ Délice fruité : fraise des bois, confit de fraise, huile d'olive
Fruity delight: wild strawberries, strawberry confit, olive oil
8€ V
Laurent-Perrier Cuvée Rosé

Pierre Sang BOYER MAISON PIERRE SANG

- ❑ Œuf parfait, lentilles du Puy, kimchi
Perfect egg, Puy lentils, kimchi
7€ SG/V
Laurent-Perrier La Cuvée
- ❑ Croustillant de bœuf Wagyu, pommes de terre Bayard, sauce Ssamjang
Crispy Wagyu beef, Bayard potatoes, Ssamjang sauce
12€ Plat signature
Laurent-Perrier Cuvée Rosé
- ❑ Chocolat, feuille de Cerisier, baies sauvages, sponge cake au sésame noir
Sakura chocolate, wild berries semi-confit, black sesame sponge cake
6€
Laurent-Perrier Harmony

Frédéric ANTON LE PRÉ CATELAN ^{☺☺☺}

- ❑ Zéphyr à la truffe noire, chou-fleur à la grecque, pain croustillant et huile vierge
Black truffle zephyr, cauliflower "à la Grecque", crunchy bread and virgin oil
8€
Grand Siècle par Laurent-Perrier
- ❑ Ravioli de Brocciu, crème légère à la fleur d'ail thaï, petits pois printaniers, zeste de cédrat corse
Brocciu ravioli, light cream of Thai garlic, peas and Corsican lemon zest
8€
Laurent-Perrier Millésimé 2007
- ❑ Saumon fumé au bois de cerisier, confit, crème de wasabi frais et caviar Prunier
Salmon smoked in cherry tree wood, confit, fresh wasabi cream and "Prunier" caviar
12€ SG Plat signature
Laurent-Perrier Cuvée Rosé
- ❑ Le Citron, comme une tarte, meringue croustillante, sorbet basilic - Par Christelle Brua
Lemon like a tart, crispy meringue, basil sorbet
8€ V
Laurent-Perrier Harmony

Bruno DOUCET LA RÉGALADE

- ❑ Paté en croûte, condiment pistache
Pâté en croûte, pistachio condiment
8€
Laurent-Perrier Millésimé 2007
- ❑ Poitrine de cochon fermier moelleuse de chez Eric Ospital, couenne croustillante
Tender farm-reared pork belly from Eric Ospital, pork crackling
11€ Plat signature
Laurent-Perrier La Cuvée
- ❑ Surprise du chef !
The Chef's surprise!
6€
Laurent-Perrier Harmony

Nicolas SALE / François PERRET LE RITZ PARIS ^{☺☺}

- ❑ Pâté en croûte de canard, moult de raisins et légumes pickles
Duck pâté en croûte, grape must and pickled vegetables
7€
Laurent-Perrier Millésimé 2007
- ❑ Dim-sum de canard confit, bouillon foie gras au vinaigre de cidre
Duck confit dumpling, foie gras bouillon with cider vinegar
8€
Laurent-Perrier Cuvée Rosé
- ❑ Le Bar de ligne, fenouil en mousseline, fondant et à cru, jus de coquillages mousseux aux grains de noyaux d'olives
Wild sea bass served with fennel three ways - mousseline, fork tender and raw - shellfish stock foam with seeds of olive pits
12€ Plat signature
Laurent-Perrier Millésimé 2007
- ❑ La Barquette caramel, biscuit croustillant, caramel crémeux et mousse légère au caramel - Par François Perret
Crunchy biscuit, creamy caramel mousse and light caramel sauce
7€ SG
Laurent-Perrier Harmony

Alain SOLIVÉRÈS LE TAILLEVENT ^{☺☺}

- ❑ Épeautre du Pays de Sault cuisiné comme un risotto, homard et curry
Spelt from Sault Country in risotto, lobster and curry
8€
Laurent-Perrier La Cuvée
- ❑ Caviar Oscietre et cresson de Fontaine
Oscietra caviar and watercress
12€ SG Plat signature
Laurent-Perrier Ultra Brut
- ❑ Fruits rouges printaniers à la vanille bourbon, sorbet basilic
Spring red berries with bourbon vanilla, basil sorbet
6€ V
Laurent-Perrier Cuvée Rosé

Lucas FELZINE UMA

- ❑ Tacos de bœuf aux algues et au sésame, laquage à la fleur de cerisier
Beef tacos with seaweed and sesame, cherry blossom glaze
7€
Laurent-Perrier Cuvée Rosé
- ❑ Ceviche de Rascasse mariné, leche del tigre à l'aji amarillo, condiment à la framboise
Marinated scorpion fish ceviche, tiger's milk with aji amarillo, raspberry condiment
8€ SG
Laurent-Perrier La Cuvée
- ❑ Gyoza de canard laqué et Vierge Japonaise au cabossu
Glazed duck gyoza and Japanese sauce vierge with kabosu
11€ Plat signature
Laurent-Perrier Cuvée Rosé

Firplast vous accompagne tout au long de votre parcours gourmand grâce à ses contenants biodégradables, réalisés à base de pulpe de canne à sucre, dans le respect des normes environnementales tandis que vous pourrez piquer, plonger, mélanger et déguster vos plats avec **La Georgette**, un couvert de table biodégradable et réutilisable tout-en-un innovant conçu en Ariège.

Christophe MICHALAK
MICHALAK PARIS / Jeudi 17 mai

- Religieuse caramel beurre salé
Salted butter caramel Religieuse
7€ V
Laurent-Perrier Harmony
- Pavlova framboise, litchi, citron vert
Raspberry pavlova, lychee, lime
8€ SG/V
Laurent-Perrier Harmony
- Mini Klassik yuzu, citron vert
Mini Klassik yuzu, lime
8€ SG/V
Laurent-Perrier Harmony
- Tarte givrée fraises, pistaches
Strawberry and pistachio frosty tart
10€ V Dessert signature
Laurent-Perrier Cuvée Rosé

Nicolas HAELEWYN
KARAMEL / Vendredi 18 mai

- Tarte aux fruits secs caramélisés
Karamelised dried fruit tart
6€ V
Laurent-Perrier Harmony
- Tartelette citron, Karamel de noisette
Lemon tartlet, hazelnut Karamel
8€ V
Laurent-Perrier Harmony
- Swan fraises des bois, Karamel de rhubarbe verte
Wild strawberry swan, green rhubarb Karamel
12€ V Dessert signature
Laurent-Perrier Cuvée Rosé

Yann MENGUY
LA GOUTTE D'OR / Samedi 19 mai

- Crème onctueuse vanille de Madagascar, biscuit amande, confit poire tonka
Rich Madagascar vanilla cream, almond biscuit, Tonka bean pear confit
6€ V
Laurent-Perrier Harmony
- Tarte vanille Madagascar
Madagascar vanilla tart
7€ V
Laurent-Perrier Harmony
- Finger noisette chocolat, fleur de sel de Guérande
Hazelnut & chocolate finger, Guérande fleur de sel
8€ V
Laurent-Perrier Harmony

- Meringue croquante, cœur de yuzu, sorbet pomme Granny Smith
Crunchy meringue, yuzu centre, Granny Smith apple sorbet
10€ SG/V Dessert signature
Laurent-Perrier Harmony

Cédric GROLET
LE MEURICE® / Dimanche 20 mai

- La Noisette
The Hazelnut
8€
Laurent-Perrier Harmony
- Tarte Citron
Lemon tart
8€
Laurent-Perrier Harmony
- Café Kopi Luwak, gavotte croustillante
Kopi Luwak coffee, crispy wafers
12€ Dessert signature
Laurent-Perrier Harmony

Guy KRENZER
MAISON LENÔTRE

- Le Baba, version Caipirinha à la fraise et fraise des bois, zesté d'un citron vert
Strawberry caipirinha baba with lime zest
6€
Laurent-Perrier Harmony
- L'Épine de toi - Compotée et coulis de framboises fraîches, bavaoise vanille bourbon de Madagascar
Fresh raspberry compote and coulis, Bourbon vanilla bavaoise
7€
Laurent-Perrier Cuvée Rosé
- Le Cigare du Chef - Croustillant chocolat au lait, praliné coulant noisettes, crème légère vanille Madagascar et Tahiti, éclats de noisettes caramélisées
Milk chocolate croustillant, runny hazelnut praline, light Madagascar and Tahiti vanilla cream
8€ V
Laurent-Perrier Harmony
- Dessert signature Maison Lenôtre
Voir ardoise
Daily signature pastry dessert - See black board
10€