



MENU PRESTIGE SPECIAL ASPERGE

42 € TTC



Le Kir Royal à la Fraise des Bois
Amuse Bouche Selon l'inspiration du Chef...

~ ENTREES ~

Cocotte d'Asperges en Barigoule et Œuf de Poule Poché
Terrine de Foie Gras de Canard, Compote d'Oignons à la Coriandre
Salade Folle d'Asperges et Roquette au Parmesan et Tomates Confites
Les Six Huîtres Creuses de la Baie de Quiberon

~ PLATS ~

Filet de Daurade Royale Cuit Plancha, Risotto Crémeux aux Asperges
Les Quenelles de Brochet Façon Louis XIV, New Burg
Authentique Recette du Restaurant le Louis XIV, Qui Fonda sa Réputation Internationale Sur ce Plat,
Transmise Par l'Ancien Second de ce Célèbre Etablissement, Et que le Chef Vous Fait Redécouvrir Pour Votre Plus Grand Plaisir
Faux Filet Poêlé au Poivre Mignonnette, Flambé à l'Armagnac
La Suggestion du Marché.....

~ DESSERTS ~

Moelleux Tiède au Chocolat « Valrhona », Glace à la Barbe à Papa
Mouillettes de Gaufre au Chocolat Chaud et Chantilly
Bouquet de Crèmes Brûlées (Fleur d'Oranger, Rose, Violette)
Carpaccio d'Ananas au Rhum Brun, Sorbet aux Fruits de la Passion)

Nos Vins Sélectionnés

Découverte des Vins du Pays de l'Ardèche
Une Bouteille de Vin Pour Deux Personnes en Rouge, Blanc ou Rosé
Ou Demi Eau Minérale

- Nos prix sont nets TTC, service compris -

* Les mets sont susceptibles de changer en fonction du marché



LE LAUMIERE

4 rue Petit - 75019 PARIS - FRANCE

Tel : +33 (0)1 42 02 46 71 - Fax : +33 (0)1 42 38 25 17

WEB : www.laumiere.com - E-Mail : contact@laumiere.com