

# L A U R I È R A P H A È L

## EXPÉRIENCE GASTRONOMIQUE

165.

### NOS TRADITIONS

Crème glacée et couscous de chou-fleur,  
caviar sibérien et coriandre fraîche

### LA MARQUE DES SAISONS

Pétoncles fumés, vinaigrette à la truffe, purée  
et chips de topinambour, champignons marinés

Croustade de foie gras aux pommettes,  
crumble de noyer noir et miel de tilleul

### VÉGÉ

Espuma de Fleur des Monts, crème d'oignon  
au pain brûlé, caméline et truffe noire

### LES RÉCOLTES

Flétan poêlé, carpaccio de tomates vertes,  
navet, maïs et champignons sauvages

Longe de boeuf poêlée, jus de viande aux huîtres,  
purée de courge au beurre noisette et haricots verts

### ÎLE D'ORLÉANS

Carpaccio et compotée de courge, coulis  
de prunes au thym serpolet et  
chantilly au chocolat blanc

Parfait glacé pomme caramel salé, confiture zestes  
d'orange muscade et pommes compressées au cidre



# L A U R I È R A P H A È L

## MENU PERSONNALISÉ

120.

### NOS TRADITIONS

Crème glacée et couscous de chou-fleur,  
caviar sibérien et coriandre fraîche

### LA MARQUE DES SAISONS

Pétoncles fumés, vinaigrette à la truffe, purée  
et chips de topinambour, champignons marinés

-OU-

Croustade de foie gras aux pommettes,  
crumble de noyer noir et miel de tilleul

### VÉGÉ

Espuma de Fleur des Monts, crème d'oignon  
au pain brûlé, caméline et truffe noire

### LES RÉCOLTES

Flétan poêlé, carpaccio de tomates vertes,  
navet, maïs et champignons sauvages

-OU-

Longe de boeuf poêlée, jus de viande aux huîtres,  
purée de courge au beurre noisette et haricots verts

### ÎLE D'ORLÉANS

Carpaccio et compotée de courge, coulis  
de prunes au thym serpolet et  
chantilly au chocolat blanc

-OU-

Parfait glacé pomme caramel salé, confiture zestes  
d'orange muscade et pommes compressées au cidre