

*La cuisine « haute vitalité » de Lawrence Aboucaya, gourmande, inventive et bio, si savoureuse et si belle à regarder séduit Alain Ducasse qui invite la dame dans la plus élégante cour de Paris le temps d'un été. Lawrence Aboucaya y propose quelques recettes créatives et délicieuses pour revenir à la vraie nature de goût - et au goût de la vraie nature !*

✿ Plats de LAWRENCE ABOUCAYA (sans lactose et gluten)

#### **...LE JARDIN...**

FOIE GRAS DE CANARD *des Landes poêlé, artichauts poivrade, bouillon corsé* 42 €



COOKPOT DE LEGUMES D'ETE, jus réduit 28 €

*Fines tranches de MAIGRE, agrumes de Michel Bachès, herbes pilées* 38 €

*Copeaux de LEGUMES CROQUANTS, pastrami de veau* 34 €

✿ NOUILLES « SOBA » *froides, noix de cajou/ananas* 36 €

#### **...LES INCONTOURNABLES...**

TOMATES ANCIENNES, *faisselle de Rove* 32 €

HOMARD BLEU *rafraîchi, caponata, vinaigrette coraillée* 58 €

#### **...COTE ET LITTORAL...**

SAINT-PIERRE *cuit au plat, quinari aux légumes verts* 44 €

PAVE DE BAR *grillé, girolles et courgettes mijotées, condiment d'un pissalat* 58 €

ROUGET *de roche à l'unilatéral, fenouil braisé, jus d'une bouillabaisse* 38 €

POULPE et FRUITS DE MER *en risotto* 46 €

#### **...LES PRÉS ET LA FERME...**

Côte de VEAU DU LIMOUSIN, *carottes nouvelles de notre maraîcher* 62 €

Suprême de VOLAILLE JAUNE DES LANDES, *petits farcis de Didier Pil, sucs de cuisson* 38 €

Epaule d'AGNEAU DE NOS RÉGIONS *rôtie à la sarriette, petits pois mange-tout et fèves cuisinés*  
44 €

Pièce de BEUF DE SALERS *passée au gril, pommes de Noirmoutier au sautoir, cœur de laitue* 50 €

✿ SOCCA EN TARTE FINE *aux légumes de Provence* 30 €

#### **...LES HERBES ET LES POUSSÉS DU POTAGER...**

*Batavia, chicorée, cresson, frisée, laitue, riquette et roquette, romaine... 14 €*  
*accompagnées d'huile d'olive-citron*

**...LES PÂTURAGES...**

FROMAGE de René Pellegrini affiné pour vous 16 €

*Selon les dispositions régies par le décret n°2002-1467 en date du 17 décembre 2002, le restaurant La Cour Jardin, ainsi que ses fournisseurs, s'engagent et garantissent l'origine française de toutes nos viandes.*