

*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...

ASPERGES et MORILLES en risotto 44 €


FOIE GRAS DE CANARD des Landes poêlé, asperges vertes, bouillon corsé 58 €



COOKPOT DE LEGUMES D'ETE, jus réduit 28 €

Fines tranches de MAIGRE, agrumes de Michel Bachès, herbes pilées 52 €

Copeaux de LEGUMES CROQUANTS, pastrami de boeuf 54 €

 VELOUTE FROID d'aubergine aux amandes 50 €

...LES INCONTOURNABLES...

TOMATES ANCIENNES, faisselle de Rove 50 €

HOMARD BLEU rafraîchi, caponata, vinaigrette coraillée 58 €

...COTE ET LITTORAL...

SAINT-PIERRE cuit au plat, quinoa aux légumes verts 42 €

PAVE DE BAR grillé, girolles et courgettes mijotées, condiment d'un pissalat 56 €

ROUGET de roche à l'unilatéral, fenouil braisé, jus d'une bouillabaisse 58 €

...LES PRÉS ET LA FERME...

Côte de VEAU DU LIMOUSIN, carottes nouvelles de notre maraîcher 58 €

Suprême de VOLAILLE JAUNE DES LANDES, petits farcis de Didier Pil, sucs de cuisson 58 €

Epaulé d'AGNEAU DE NOS RÉGIONS rôtie à la sarriette, petits pois mange-tout et fèves cuites 42 €

Pièce de BŒUF DE SALERS passée au grill, pommes de Noirmoutier au sautoir, cœur de laitue 48 €

 RIZ SAUVAGE et légumes aux épices 56 €

...LES HERBES ET LES POUSSÉS DU POTAGER...

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

...LES PÂTURAGES...

FROMAGE de René Pellegrini affiné pour vous 16 €