LAZU

Les entrées (à partager… ou pas !) – Starters (to share… or not !)

Pâté en croute végétal de pomme de terre, crème ciboulette 12€
Végétal potato « pâté en croute », chives cream

Poêlée de girolles au jus de viande, crème de cresson, noisettes torréfiées 21€
Pan-fried chanterelle with meat jus, watercress cream, toasted hazelnuts

Saint-Jacques juste saisies, mousseline de topinambour, clémentine et trévise 19€
Scallops, jerusalem artichoke mousseline, clementine and treviso

Velouté de potimarron, scamorza et poire Comice 13€
Red kuri squash velouté , scamorza cheese and "comice"pear

Les plats – Main courses

Pêche du jour, mousseline d'épinard, citron confit, granny smith aux graines de courges 33€
Fish of the day, spinach mousseline, candied lemon, Granny Smith apple and pumpkin seeds

Gnocchis, crème de parmesan, figues fraîches, ail frit et sorbet basilic 29€
Gnocchi, parmesan cream, fresh figs, crispy garlic and basil sorbet

Travers de porc confits au jus de viande barbecue, mille-feuille de pommes de terre, condiment xérès 33€
Slow-braised pork ribs, barbecue-glazed meat jus, potato mille-feuille, sherry condiment

Magret de canard, mousseline de céleri au beurre noisette, carottes brûlées, jus épicé 31€
Duck breast, celeriac mousseline with brown butter, burnt carrots, raw carrots with orange zest, spiced jus

Ainsi que nos traditionnels ris de veau et suggestions sur l'ardoise
As well as our traditional veal sweetbread and suggestions on the blackboard

Les desserts – Desserts

Mousse au chocolat LAZU, 12€
éclats de chocolat, fleur de sel et piment d'Espelette, huile d'olive
LAZU chocolate mousse, slivered chocolate, fine sea salt and Espelette pepper

Mont-blanc, crème marron au rhum, éclats de marron, fenouil confit 14€
« Mont-Blanc » chestnut cream with rum, chestnuts slivered, candied fennel

Pommes cuites et crues, compote de pomme Rubinette, crumble cacao, chantilly au poivre de Kampot, 13€
sorbet Granny-Smith
Cooked and raw apples, Rubinette apple compote, cocoa crumble, Kampot pepper whipped cream, apple sorbet

Fraicheur du moment : sorbet poire rôtie et glace fromage blanc 12€
Homemade ice cream: roasted pear sorbet and fromage blanc ice cream, biscuit

Sélection de fromage de la ferme Saint-Hubert, compotée d'échalote 15€
Cheeses selection (Cow cheese "Saint-Nectaire", sheep cheese "Tomme de brebis Haut-Barry", goat's cheese "Époisses"),

MICHELIN 2025