Menu Cachemire

60€ ttc

Thanks for choosing the same starter, main course and dessert for all the guests.

French smoked salmon with lemon and small pearls
Saumon fumé français copeaux de citron et petite perle

Tomato « Mont Blanc »

Spring puff pastry tart, saffron vinaigrette sauce

Celery and black truffle soufflé

~ ~ ~

Fillet of free-range chicken, turnip and sweet-and-sour Kumquat

Leg of lamb from Quercy area, salicornia and potatoes

Duck breast fillet, mushrooms and gooseberries

French salmon with « calisson d'Aix » pastry, black rice

Red tuna with semolina, rose and fresh strawberries

Roasted scallops, vanilla oil from Comoros, parmesan cheese risotto

~ ~ ~

Desert to be chosen in our selection below

~ ~ ~

Plane and sparkling water (one bottle for three)
Ladurée coffee or tea served with mini macaroons

Pour des raisons indépendantes de notre volonté, certains mets ne seront peut-être plus d'actualité le jour de votre prestation.
Des mets de qualité équivalente vous seront proposés en remplacement.

LADURÉE
Paris

Menu Gourmandise

68€ ttc

Thanks for choosing the same starter, main course and dessert for all the guests.

Tomato « éclair »

Champagne granité tartare bass

Duck foie gras with season macaroon

~ ~ ~

Guinea fowl fillet with hibiscus and crunchy spinach

Beef fillet with galanga roots, mozzarella potatoes croquettes

Rhubarb tender goose breast fillet and grilled artichokes

Liquorice swordfish and sugar cane stick

Avruga scallops and leekds

Cumin sea bream and grilled artichokes with crispy tile

~ ~ ~

Desert to be chosen in our selection below

~ ~ ~

Plane and sparkling water (one bottle for three)
Ladurée coffee or tea served with mini macaroons

Pour des raisons indépendantes de notre volonté, certains mets ne seront peut-être plus d'actualité le jour de votre prestation.
Des mets de qualité équivalente vous seront proposés en remplacement.

LADURÉE
Paris

Menu Caprice

78€ ttc

Thanks for choosing the same starter, main course and dessert for all the guests.

Lobster religieuse pastry

Season truffe cupcake

Duck foie gras with golden leaf

~ ~ ~

Loin of veal and spinach conchiglionis

Quails from the Dombes pastilla with spices and celery cream

Veal entrecote with french beens, asparagus and berries from Goji

Roasted anglerfish, crisp green vegetables
with mozzarella and lemon verbena

Thick turbot with crispy tomatoes and cannelés

~ ~ ~

Desert to be chosen in our selection below

~ ~ ~

Plane and sparkling water (one bottle for three)
Ladurée coffee or tea served with mini macaroons

Pour des raisons indépendantes de notre volonté, certains mets ne seront peut-être plus d'actualité le jour de votre prestation.
Des mets de qualité équivalente vous seront proposés en remplacement.

LADURÉE
Paris

Our Deserts

Plaisirs Sucrés
Dacquoise cake with crushed hazelnuts, crispy praline, milk chocolate thin leaves, chocolate ganache, milk chocolate, Chantilly whipped cream

Ispahan
Rose flavoured soft macaron biscuit, rose petal cream, raspberries and lychees

Saint-Honoré Rose-Framboise
Puff pastry, cream puff pastry, light rose petal custard cream, raspberry compote, rose-flavoured Chantilly whipped cream, rose syrup fondant, raspberries

Tarte Citron
Sweet pastry, smooth lemon cream, lemon jelly

Tarte Passion Framboise
Sweet pastry, smooth passion fruit cream, raspberries

Mont-Blanc
Dry meringue, chestnut cream vermicelli and Chantilly whipped cream

Religieuse au chocolat
Cream puff pastry, chocolate custard cream

Eclair Chocolat
Cream puff pastry, chocolate custard cream, chocolate icing

Eclair Café
Cream puff pastry, coffee custard cream, coffee icing

Savarin Chantilly au vieux Rhum brun
Baba pastry soaked in old dark rum syrup, Chantilly whipped cream, apricot jelly

Saint-Honoré
Puff pastry, caramelized cream puff pastry, light vanilla cream and Chantilly whipped cream, grilled flaked almonds

Millefeuille au vieux Rhum brun
Caramelized puff pastry, vanilla cream flavoured with old dark rum

Religieuse à la Rose
Cream puff pastry, rose petal custard cream, raspberries

Apéritifs

Apéritif Kir 11€ ttc

A glass of white Burgundy with black-currant cream served with three savouries
(Tomato, parmesan and olive cupcake - Leeks and Avruga egg small tart – Tarama and rose pancake)

Apéritif Champagne 14€ ttc

A glass of Ladurée champagne served with three savouries
(Cupcake tomate, parmesan et olive - Tartelette aux poireaux et œufs d'Avruga - Crèpe à la rose et au tarama)

« Wine packages »

Our beverage packages include one bottle for three people (white and red)

« Ladurée » package 11€ ttc

AOC Côtes de Blaye, Château Cailleteau Bergeron
AOC Bordeaux Supérieur, Bordeaux de Maucaillou
Ou
AOC Riesling, Réserve Cave de Turckheim
AOC Pinot Noir, Domaine Paul et Marie Jacqueson

« Champs Elysées » package 14€ ttc

AOC Reuilly, Domaine Pascal Desroches
AOC Saumur Champigny, Château de Chaintres
Ou
AOC Saint-Véran « En Crèches » Domaine Jacques Saumaize
AOC Graves, Château de La Gravelière, « Cuvée Prestige »

« Royale » package 21€ ttc

AOC Chablis « Sélection Peuch & Besse » Domaine Heimbourger
AOC Crozes Hermitage, Domaine Etienne Pochon
Ou
AOC Moulis, La Salle de Château Poujeaux
AOC Puilly Fuissé, Domaine Albert Bichot

LADURÉE
Paris