

MAISON DE PLAISIRS
Lapérouse
DEPUIS 1766



ENTRÉES

Belle salade de mesclun, coriandre et champignons de Paris V* 29 euros
Croque-Royal truffé, comté V* 36 euros
Velouté de champignons, crème fouettée V* 35 euros

Pâté en croûte de canard au foie gras, thym et trompettes de la mort 33 euros
Les six gros escargots de Bourgogne en coquille, beurre persillé 34 euros
Terrine de foie gras maison, condiments d'agrumes, brioche 46 euros

Saumon norvégien fumé, blini maison, crème acidulée à l'aneth 38 euros
Salade de homard « Belle Otéro », sucrine, avocat, bisque 117 euros
Carpaccio de Saint-Jacques, yuzu, coriandre & basilic 42 euros
Avec supplément truffe noire 82 euros
Fines tranches de bar marinées, huile de basilic, citron 41 euros
*Avec supplément Caviar*** 99 euros

La charlotte de pommes de terre, caviar** 92 euros

Caviar « Osciètre Classique » de la maison Prunier 30 g. 130 euros
125 g. 450 euros
250 g. 900 euros
500 g. 1800 euros

Caviar « Kaluga » de la maison Caviar House 125 g. 1250 euros
Caviar « Beluga » de la maison Caviar House 125 g. 2500 euros
Caviar « Beluga » de la maison Caviar House 250 g. 5000 euros



PLATS



Dos de cabillaud nacré, beurre blanc 44 euros
Avec supplément Caviar* 99 euros

Daurade royale flambée, salade de fenouil aux agrumes, sauce vierge 59 euros

Saint-Jacques à la plancha, fondue de poireaux 53 euros

Suprême de volaille, crème aux morilles 44 euros

Curry d'agneau à l'indienne, riz madras 48 euros

Châteaubriand, pommes allumettes, sauce au poivre 69 euros

Timbale de rigatonis à la truffe noire V* 57 euros

Tagliolini au homard, broccolini & tomates confites, bisque 97 euros

Timbale de rigatonis au caviar** 105 euros

Ratatouille V* 34 euros

La Belle Cocotte de légumes V* 39 euros



LES GRANDS CLASSIQUES

DE LA MAISON

Pour deux personnes

Le bœuf Wellington, cœur de laitue 180 euros

Servi en mai 1940 à Winston Churchill

Sole au beurre meunière et câpres, purée de pomme de terre 190 euros



LES MIROIRS DE LAPEROUSE

Certains restaurants vivent plus longtemps que nous. Il est assez vexant de s'y sentir aussi éphémère. Entre Laperouse et nous, le combat est perdu d'avance. Je n'aime pas les châteaux sauf quand on y sert des Moscow Mules à toute heure du jour et de la nuit. La beauté de Laperouse, c'est que cette maison est hantée. Les miroirs se souviennent de ce que les hommes ont oublié. Graves aux diamants des hétaires baudelairiennes, ils reflètent le monde d'antan. Le souvenir des plaisirs passés galvanise le présent. Ce soir est un soir comme les autres mais vous n'êtes pas n'importe où : la lumière des salons est celle d'un conte de fées.

On pourrait condenser trois siècles de Paris sans sortir du 51 quai des grands augustins. D'ailleurs, à quoi sert le monde extérieur ? Par les fenêtres je regarde glisser une péniche sur la Seine, ses projecteurs teignent les boiseries brunes de rayons orangés : les chandeliers vacillent, ils sont jaloux des humains. Peu de fantômes m'excitent comme le souvenir. Chez Laperouse, Hugo dialogue avec Houellebecq, dans le salon où Proust et Colette ont diné -mais pas ensemble. La cuisine est aussi savoureuse que la nostalgie, et les plus beaux cocktails sont ceux qui dissolvent le temps.

Frédéric Beigbeder,
Amoureux de Laperouse



Origine des viandes : Agneau Royaume-Uni ; Volaille France ; Bœuf France, Allemagne, Pologne ou Pays-bas selon arrivages.