

Lapérouse MAISON DE PLAISIRS
DEPUIS 1766




ENTRÉE



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
Notre rituel Lapérouse x Yquem	
Foie gras de canard au Château d'Yquem	140 euros
<i>Servi avec un verre de Château d'Yquem</i>	
Saumon fumé, blini maison, crème à l'aneth	38 euros
Carpaccio de Saint-Jacques, agrumes, coriandre & basilic	42 euros
<i>Avec sup. truffe noire + 40 euros</i>	
Fines tranches de bar marinées, huile de basilic, citron	41 euros
<i>Avec sup. caviar** + 45 euros</i>	
Salade de homard « Belle Otéro », sucrose, avocat, bisque	107 euros
La charlotte de pommes de terre, caviar**	92 euros
Maison Prunier	
Caviar « Oscietre Classique »	
30 g. 130 euros / 125 g. 450 euros / 250 g. 900 euros / 500 g. 1800 euros	
Maison Caviar House	
Caviar « Kaluga »	125 g. 1250 euros
Caviar « Beluga »	125 g. 2500 euros / 250 g. 5000 euros

Prix nets TTC, service inclus.

Le cahier des allergènes est disponible auprès de nos équipes. * Plats végétariens. ** Caviar Oscietre Classique de la maison Prunier.
 Origine des viandes : Agneau Royaume-Uni ; Volaille France ; Bœuf France, Allemagne, Pologne ou Pays-bas selon arrivages.



PLAT



Dos de cabillaud nacré, beurre blanc <i>Avec sup. caviar** + 45 euros</i>	44 euros
Dos de bar 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
Belle côte de veau façon cordon bleu	77 euros
Châteaubriand, pommes allumettes, sauce au poivre	69 euros
Parmentier de canard à la truffe noire	85 euros
Timbale de rigatoni à la truffe noire <i>V*</i>	57 euros
Tagliolini au homard, brocolini & tomates confites, bisque	97 euros
Timbale de rigatoni au caviar**	105 euros
Ratatouille <i>V*</i>	34 euros
La Belle Cocotte de légumes <i>V*</i>	39 euros



LES GRANDS CLASSIQUES DE LA MAISON

Pour deux personnes

Le bœuf Wellington, cœur de laitue <i>Servi en mai 1940 à Winston Churchill</i>	180 euros
Sole au beurre meunière et câpres, purée de pomme de terre	190 euros

Prix nets TTC, service inclus.

Le cahier des allergènes est disponible auprès de nos équipes. * Plats végétariens. ** Caviar Oscière Classique de la maison Prunier.
Origine des viandes : Agneau Royaume-Uni ; Volaille France ; Bœuf France, Allemagne, Pologne ou Pays-bas selon arrivages.



LES MIROIRS DE LAPÉROUSE

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

