
MAISON DE PLAISIRS
Lapérouse
DEPUIS 1766

ENTRÉE

Belle salade de mesclun, coriandre et champignons de Paris *V**	29 euros
Croque-Monsieur Lapérouse à la truffe, comté *V**	36 euros
Les six gros escargots de Bourgogne en coquille, beurre persillé	34 euros
Pâté en croûte de canard au foie gras, thym et trompettes de la mort	33 euros
Foie gras de canard maison, condiment aux agrumes, brioche toastée	46 euros

Notre rituel Lapérouse x Yquem

Foie gras de canard au Château d'Yquem — 140 euros

Servi avec un verre de Château d'Yquem

Saumon fumé à la ficelle, blini maison, crème crue à l'aneth	38 euros
Tartare de daurade, soja-gingembre, mayonnaise yuzu, œufs de truite	37 euros
Fines tranches de bar sauvage marinées, citron, huile de basilic	41 euros
*Avec supplément caviar** + 45 euros*	
Salade de homard « Belle Otéro », sucrine, avocat, bisque	107 euros
La charlotte de pommes de terre, caviar**	92 euros

Maison Prunier

Caviar « Osciètre 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 Osciètre Classique de la maison Prunier.

Origine des viandes : Volaille France ; Bœuf France, Allemagne, Pologne ou Pays-Bas selon arrivages.

PLAT

La mer

Dos de cabillaud nacré, beurre blanc	44 euros
*Avec supplément caviar** + 45 euros*	
Saint-Jacques à la plancha, fondue de poireaux	53 euros
Dos de bar flambé, salade de fenouil aux agrumes, sauce vierge	59 euros

La terre

Volaille de Bresse rôtie aux morilles	44 euros
Châteaubriand, pommes allumettes, sauce au poivre	69 euros
Ris de veau doré, girolles	75 euros
Parmentier de canard à la truffe noire	83 euros

Les légumes

Ratatouille de légumes confits, jus de tomate ancienne au basilic *V**	34 euros
La Belle Cocotte de légumes *V**	39 euros

Les pâtes

Timbale de rigatoni à la truffe noire *V**	57 euros
Tagliolini au homard, broccolini & tomates confites, bisque	97 euros
Timbale de rigatoni au caviar**	105 euros

LES GRANDS CLASSIQUES DE LA MAISON

Pour deux personnes

Volaille de Bresse Albuféra, pommes purée et frites, salade	160 euros
Canard de la Maison Burgaud à l'orange, gratin dauphinois *Flambé et découpé en salle*	170 euros
Le bœuf Wellington, cœur de laitue et pommes allumettes *Servi en mai 1940 à Winston Churchill*	180 euros
Sole au beurre meunière et câpres, purée de pomme de terre *Levée et servie en salle*	190 euros

Prix nets TTC, service inclus.
Le cahier des allergènes est disponible auprès de nos équipes. * Plats végétariens. ** Caviar Osciètre Classique de la maison Prunier.
Origine des viandes : 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 ou : 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 : Volaille France ; Bœuf France, Allemagne, Pologne ou Pays-Bas selon arrivages.