

Lapérouse MAISON DE PLAISIRS
DEPUIS 1766

*Plats végétariens. Prix nets TTC, service inclus. Le cahier des allergènes est disponible auprès de nos équipes. Viandes d'origine France et Ecosse.

**Caviar « Golden Impérial » Casparian



ENTRÉES

Belle salade de mesclun, coriandre et champignons de Paris V*	24 euros
L'œuf à la moscovite, perles de saumon, poutargue	26 euros
Salade de tomate anciennes, sauce « Tonnato »	33 euros
Croque-Royal truffé, comté V*	34 euros
Pâté en croûte de canard au foie gras, thym et trompettes de la mort	25 euros
Terrine de foie gras maison, condiments d'agrumes, brioche	38 euros
Tartare de bœuf coupé au couteau, caviar**	55 euros
Saumon fumé, pommes de terre, crème fraîche parfumée à l'aneth	32 euros
Carpaccio de bar & pickles	34 euros
Cœur de thon rouge mariné façon Rossini, truffe d'été	48 euros
La Charlotte de pommes de terre, caviar**	88 euros
Timbale de caviar** « Golden Impérial » Casparian,	30g. 90 euros
Beaux blinis, crème d'Isigny citronnée	125g. 400 euros
	250g. 750 euros

*Plats végétariens. Prix nets TTC, service inclus. Le cahier des allergènes est disponible auprès de nos équipes. Viandes d'origine France et Ecosse.

**Caviar « Golden Impérial » Casparian

PLATS

Daurade royale flambée à l'absinthe, déclinaison de fenouil	48 euros
Saint-Jacques à la plancha, fondue de poireaux	46 euros
Steak flambé au poivre, pommes allumettes	42 euros
Curry d'agneau à l'indienne, riz madras	38 euros
Suprême de Volaille jaune, crème aux morilles	45 euros
Les rigatonis à la truffe d'été V*	56 euros
Tagliolini au Homard bleu, brocolini & tomates confites, bisque	88 euros
Les rigatonis au caviar**	105 euros
La Belle Cocotte de légumes de saison V*	37 euros

LES GRANDS CLASSIQUES DE LA MAISON

Pour deux personnes

Le bœuf Wellington, cœur de laitue	85 euros / pp.
<i>Servi en mai 1940 à Sir Winston Churchill</i>	

Dos de Saumon cuit sur une pierre rose de l'Himalaya, purée de pommes de terre	55 euros / pp.
--	----------------

Sole au beurre meunière et câpres, purée de pommes de terre	95 euros / pp.
---	----------------

Pour une personne

Châteaubriand, pommes allumettes, sauce au poivre	65 euros
---	----------

*Plats végétariens. Prix nets TTC, service inclus. Le cahier des allergènes est disponible auprès de nos équipes. Viandes d'origine France et Ecosse.

**Caviar « Golden Impérial » Casparian

LES MIROIRS DE LAPÉROUSE

Certains restaurants vivent plus longtemps que nous. Il est assez vexant de s'y sentir aussi éphémère. Entre Lapérouse 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 Lapérouse, c'est que cette maison est hantée. Les miroirs se souviennent de ce que les hommes ont oublié. Gravés 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 Lapérouse, Hugo dialogue avec Houellebecq, dans le salon où Proust et Colette ont dîné - 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 Lapérouse*