

Lapérouse MAISON DE PLAISIRS
DEPUIS 1766



ENTRÉES



Belle salade de mesclun, coriandre et champignons de Paris V*	28 euros
Croque-Royal truffé***, comté V*	34 euros
Velouté de champignons, brioches croustillantes, comté et truffe*** V*	30 euros
Pâté en croûte de canard au foie gras, thym et trompettes de la mort	31 euros
Les six gros escargots de Bourgogne en coquille, beurre persillé	32 euros
Terrine de foie gras maison, condiments d'agrumes, brioche	43 euros
Saumon fumé, pommes de terre, aneth, crème fraîche	34 euros
Salade de homard « Belle Otéro », tomates, buffala, huile d'olive	105 euros
Fines tranches de bar marinées, huile de basilic, gel citron	39 euros
<i>Avec supplément Caviar**</i>	99 euros
La charlotte de pommes de terre, caviar**	88 euros
Caviar « Golden Imperial » de la maison Casparian	30 g. 95 euros
	125 g. 450 euros
	250 g. 850 euros
Caviar « Almas » de la maison Casparian	125 g. 1 250 euros



PLATS



Dos de cabillaud nacré, bisque de homard oncteuse, sauce hollandaise	43 euros
Dorade Royale flambée à l'absinthe, légumes d'hiver, truffe***	57 euros
Saint-Jacques à la plancha, fondue de poireaux	48 euros
Suprême de volaille, crème aux morilles	42 euros
Curry d'agneau à l'indienne, riz Madras	46 euros
Côte de veau, purée de pommes de terre	75 euros
Châteaubriand, pommes allumettes, sauce au poivre	65 euros
Timbale de rigatonis à la truffe*** V*	56 euros
Tagliolini au Homard, broccolini & tomates confites, bisque	88 euros
Timbale de rigatonis au caviar**	105 euros
La Belle Cocotte de légumes de saison V*	38 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>	85 euros / pp.
Sole au beurre meunière et câpres, purée de pomme de terre	95 euros / pp.



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*



Origine des viandes :

- Bœuf : Union Européenne
- Veau : France
- Poulet : France
- Agneau : Nouvelle-Zélande