

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
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
Salade de tomates anciennes, sauce tonnato	29 euros
Saumon fumé, pommes de terre, aneth, crème fraîche	34 euros
Fines tranches de bar marinées, aneth, citron, poutargue	58 euros
<i>Supplément Caviar** 60 euros</i>	
Salade de homard « Belle Otéro », tomates, buffala, huile d'olive	105 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 végétariens. Prix nets TTC, service inclus. Le cahier des allergènes est disponible auprès de nos équipes. Viande d'origine Union européenne.

** Caviar 'Golden Impérial de la maison Casparian ***Truffe d'Eté.



PLATS



Dorade royale flambée à l'absinthe, sauce vierge fenouil	46 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
<i>Supplément Rossini & truffe***, jus de truffe</i>	<i>40 euros</i>
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.
Bar de ligne au four écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive, sauce vierge	85 euros / pp.
Sole au beurre meunière et câpres, purée de pomme de terre	95 euros / pp.

* Plats végétariens. Prix nets TTC, service inclus. Le cahier des allergènes est disponible auprès de nos équipes. Viande d'origine Union européenne.

** Caviar 'Golden Impérial de la maison Casparian ***Truffe d'Eté.



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*

