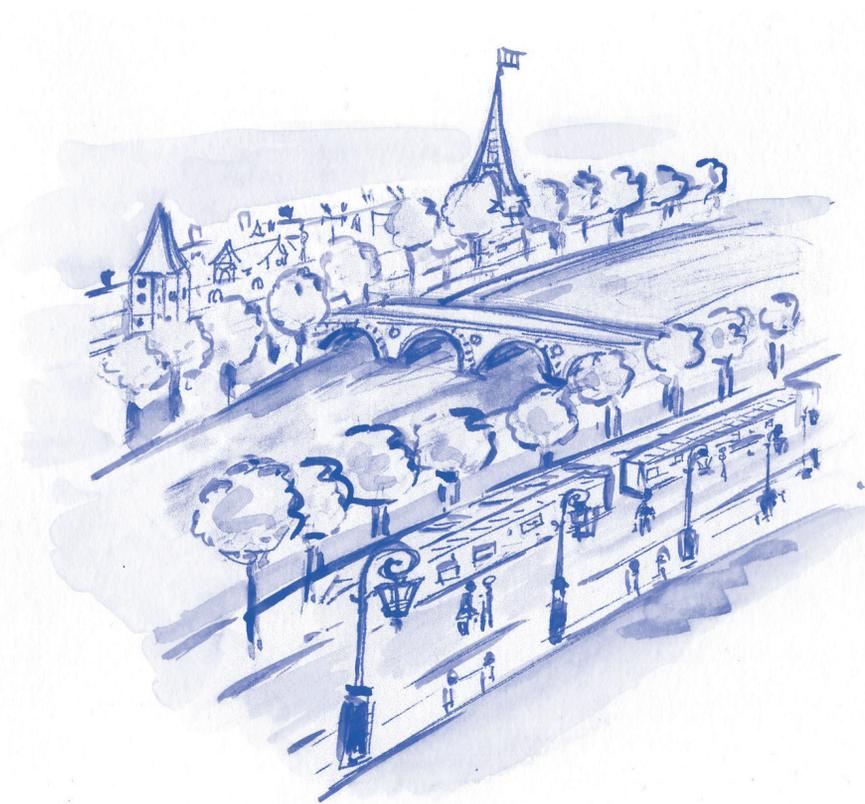


MAISON DE PLAISIRS

Lapérouse

PARIS 1766



«Pour la maison Lapérouse, j'ai fait le choix d'une carte qui met à l'honneur les grands classiques de la cuisine française. Une cuisine de vérité, sans artifice, privilégiant la noblesse du produit, le respect des saisons et des traditions. Cela, nous l'espérons, ravira les vrais amateurs curieux de re-découvrir des recettes oubliées qui fixent les célébrités d'un lieu - qui occupe une place de choix dans l'éternité de Paris.»

JEAN-PIERRE VIGATO

L
PAR LE CHEF
JEAN-PIERRE VIGATO

*Ouvert le lundi et le samedi de 19h30 à 22h00 et
du mardi au vendredi de 12h30 à 14h00
et de 19h30 à 22h00.*



LES ENTREES

Les Saint-Jacques émincées à crues, servies en coquille	38 euros
Pinces de homard, vinaigrette et truffes noires	
Supplément truffes	15 euros
Le foie gras Alexandre Dumas, découpé en salle,	36 euros
Pain brioché à la fleur de sel, chutney acidulé mangue et rutabaga	
Sashimi de thon et foie gras poêlé,	45 euros
Chutney de pommes vertes, gingembre et amandes, sauce aigre-douce	
L'incontournable charlotte de pomme de terre,	68 euros
Caviar gros grain, crème aigrette au citron	
L'épi de pain toasté, truffe noire,	58 euros
Velouté de coco de Paimpol monté au jus de truffes	



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

LES POISSONS

Le cabillaud juste salé, coquillages en rémoulade, Crèmeux de cresson et condiments aux agrumes	48 euros
Le suprême de Saint-Pierre, poché à la pointe de vanille, Céleri et citron confit	52 euros
La belle sole meunière, Fine purée au beurre d'algues	88 euros
Le homard à l'américaine, melba de pain, Romaine tombée au beurre demi-sel et hareng fumé	85 euros

LES VIANDES

Le pigeon en ballotine, foie gras et truffes noires, Variation de topinambours et sauce diable	58 euros
Supplément truffes	15 euros
Ris de veau rôtis simplement, salsifis au beurre, Jus corsé à la sarriette	58 euros
L'épaule d'agneau de lait à partager, croûte d'herbes, Jus simple ail et persil, pour deux personnes	96 euros
La tourte de canard Colette, Façon grande cuisine classique, pour deux personnes	120 euros
La côte de veau, cuite au sautoir, Fine purée au beurre fin, pour deux personnes	104 euros
Garniture Supplément truffes	15 euros

LE VEGETAL

Le panais en déclinaison, simplement rôti et en fine mousseline, vinaigrette à la pointe de café	38 euros
--	-----------------

LE MENU DEGUSTATION



En six étapes,
parmi les suggestions du chef et selon les saisons



180 euros par personne

LES FROMAGES FRAIS ET AFFINES

Par Martine Dubois - 22 euros



51 QUAI DES GRANDS AUGUSTINS
75006 PARIS