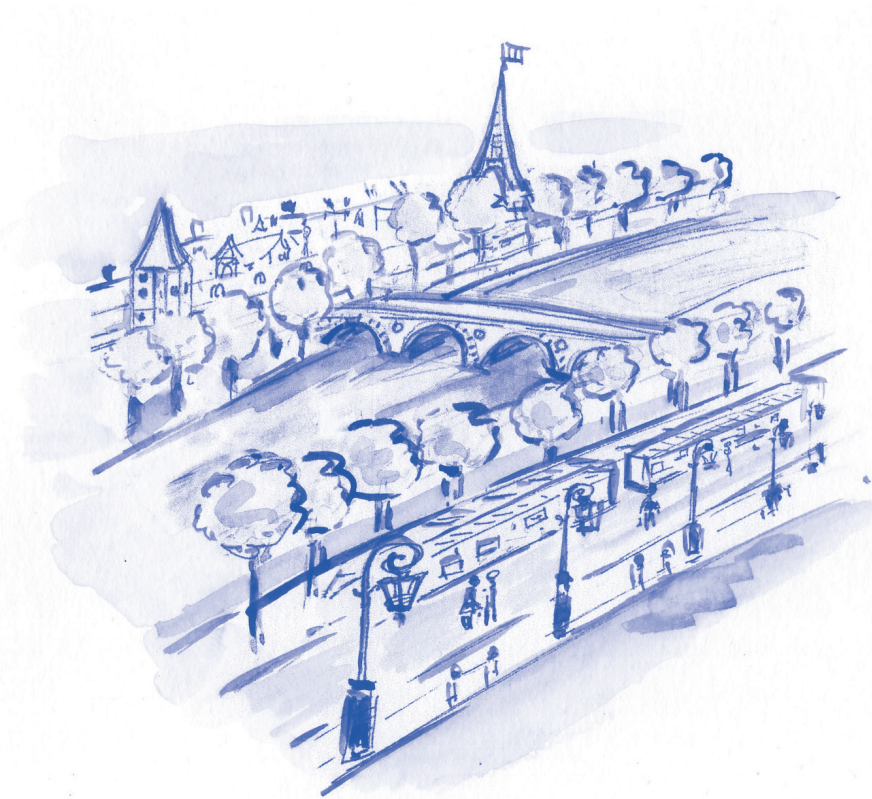


MAISON DE PLAISIRS

Lapérouse

PARIS 1766

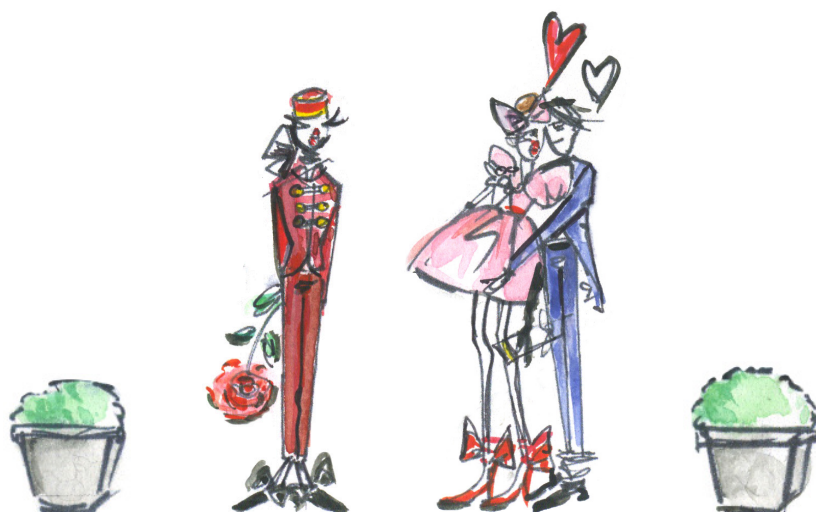


*«Pour la maison Lapérouse, j'ai fait le choix d'une carte qui met à l'honneur les grands classiques de la cuisine française. Une cuisine de vérité, sans artifice, privilégiant la noblesse du produit, le respect des saisons et des traditions. Cela, nous l'espérons, ravira les vrais amateurs curieux de 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**

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

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

## LES VIANDES

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

## LE VEGETAL

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

## 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