

Lapérouse MAISON DE PLAISIRS
DEPUIS 1766

CARTE CRÉE PAR JEAN-PIERRE VIGATO
CHEF MAXIME LE MEUR



« 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 et le plaisir du partage. Cela, nous l'espérons, ravira les vrais amateurs curieux de re-découvrir une table historique qui occupe une place de choix dans l'éternité de Paris. »

Jean-Pierre Vigato

ENTRÉES

Bouillon Colette aux légumes de saison V*	12 euros
Belle salade de mesclun, coriandre et champignons de Paris V*	16 euros
Coeur de saumon, mesclun, crème aux herbes	32 euros
Salade de homard, haricots verts croquants, vinaigrette à l'estragon	58 euros
Paté en croute de canard au foie gras, pistache	23 euros
Saumon fumé, pommes de terre, aneth fraîche	24 euros
Tartare de langoustines, fruit de la passion	30 euros
Carpaccio de bar, piment d'espelette	29 euros
Foie gras mi-cuit des Landes, chutney, gingembre, brioche	34 euros
Assiette de jambon AOP « Noir de Bigorre » 24 mois d'affinage	40 euros
Timbale de caviar, beau blini, crème Bordier	30 g. 88 euros
	100g. 260 euros
	250 g. 650 euros

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

PLATS

La Sole meunière, purée Lapérouse	78 euros
Saint-Jacques à la plancha, poireaux, beurre aux algues	35 euros
Dorade royale flambée à l'absinthe, fenouil grillé	38 euros
Homard entier Victor Hugo, purée Lapérouse	75 euros
Suprême de volaille de Vendée, crème aux morilles	38 euros
Le Chateaubriand, pommes paille, sauce au poivre	55 euros
Les spaghetti à la truffe V*	44 euros
Les spaghetti au caviar	88 euros
Le Croque-Royal, comté et truffe V*	28 euros
La belle cocotte de légumes, herbes de saison V*	32 euros

LES GRANDS CLASSIQUES DE LA MAISON

Le boeuf Wellington pour deux <i>Servi en mai 1940 à Winston Churchill</i>	35 euros / pp.
La charlotte de pommes de terre de Noirmoutier, caviar gros grain <i>La recette iconique du chef Jean-Pierre Vigato</i>	78 euros

FROMAGE

Vieux comté en meule, tranché minute, raisin	20 euros
--	----------

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

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*