

*Lapérouse* MAISON DE PLAISIRS  
DEPUIS 1766

CARTE CRÉE PAR JEAN-PIERRE VIGATO  
CHEF NICOLAS FORNI



« 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
Cœur de saumon, jeunes pousses d'épinards, crème aux herbes	32 euros
Salade de homard, haricots verts croquants, vinaigrette à l'estragon	58 euros
Paté en croûte de canard au foie gras, pistache	25 euros
Saumon fumé, pommes de terre, aneth fraîche	26 euros
Tartare de langoustines, fruit de la passion	30 euros
Carpaccio de bar, piment d'espelette	32 euros
Foie gras mi-cuit des Landes, chutney, gingembre, brioche	34 euros

Timbale de caviar « Golden Imperial » Casparian,	30 g. 90 euros
beaux blinis, crème aux herbes	125g. 400 euros
	250 g. 750 euros

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

## PLATS

Saint-Jacques à la plancha, poireaux, beurre aux algues	42 euros
Dorade royale flambée à l'absinthe, fenouil grillé	44 euros
Pavé de Turbot, beurre blanc à la truffe	72 euros
Homard entier Victor Hugo, purée Lapérouse	78 euros
Suprême de volaille de Vendée, crème aux morilles	40 euros
Le Chateaubriand, pommes paille, sauce au poivre	58 euros
Les rigatoni à la truffe <i>v*</i>	44 euros
Les rigatoni au caviar	120 euros
Le Croque-Royal, comté et truffe <i>v*</i>	28 euros
La belle cocotte de légumes, herbes de saison <i>v*</i>	32 euros

## LES GRANDS CLASSIQUES DE LA MAISON

Le boeuf Wellington pour deux <i>Servi en mai 1940 à Winston Churchill</i>	40 euros / pp.
La charlotte de pommes de terre de Noirmoutier, caviar <i>La recette iconique du chef Jean-Pierre Vigato</i>	78 euros

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

# DESSERTS

## **Palet Or**

*Noisette du Piémont*

18 euros

## **Belle Profiterole**

*Vanille de Madagascar, pécan caramélisées,  
sauce chocolat Grand Cru*

18 euros

# VINS

Porto - Taylor's 325ème anniversaire		22 euros
Pineau des Charentes - Maison Lheraud		28 euros
Condrieu doux « Candice - Domaine S. Montez	2016	24 euros
Rivesaltes - Domaine Gardiès	2004	26 euros
Côtes du Jura « Absolue Paille Perdue » - Domaine Labet	2008	14 euros
Jurançon « Ballet d'Octobre » - Domaine Cauhapé	2018	16 euros
Champagne Demi-Sec - Veuve Clicquot	NM	30 euros

# A partager

## **Le Soufflé au Chocolat Lapérouse depuis 1766**

*Sorbet noix de coco*

28 euros

## **Vacherin Royal**

*Emulsion yuzu, sorbet citron, meringue*

24 euros

## **Turban de fruits de saison**

*Coupés minute*

42 euros

## **Baba Royal à la rose**

*Framboises, chantilly maison*

36 euros

## 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*