

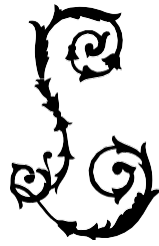
*Lapérouse* MAISON DE PLAISIRS  
DEPUIS 1766

CHEFS

MATTEO NASTRO

&

GIUSEPPE RATTA



## ENTREES

Bouillon Colette aux légumes de saison V*	16 euros
Belle salade de mesclun, coriandre et champignons de Paris V*	24 euros
Œuf parfait à la truffe & champignons, siphon de pomme de terre	55 euros
Croque-Royal truffé, comté V*	34 euros
Tartare de bœuf coupé au couteau, algues & caviar	62 euros
Pâté en croûte de canard au foie gras, pistache	25 euros
Terrine de foie gras, confiture de maïs, curry & brioche	45 euros
Saumon fumé, pommes de terre, aneth fraîche	32 euros
Carpaccio de bar & pickles	34 euros
Tartare de langoustines, fruit de la passion	36 euros
La Charlotte de pommes de terre, caviar	88 euros
Timbale de caviar « Golden Impérial » Casparian,	30g. 90 euros
Beaux blinis, crème citronnée	125g. 400 euros
	250g. 750 euros

## PLATS

Saint-Jacques à la plancha, fondue de poireaux aux algues	46 euros
Dorade royale flambée à l'absinthe, fenouil grillé, sauce vierge	44 euros
Homard entier Victor Hugo, purée Lapérouse	140 euros
Suprême de Volaille, crème aux morilles	45 euros
Le Châteaubriand, pommes, sauce au poivre	64 euros
Les rigatonis à la truffe V*	56 euros
Les rigatonis au caviar	105 euros
La Belle Cocotte de légumes, herbes de saison V*	32 euros

## LES GRANDS CLASSIQUES DE LA MAISON

Le bœuf Wellington <i>Pour deux personnes</i> <i>Servi en mai 1940 à Winston Churchill</i>	75 euros / pp.
Sole meunière aux algues & câpres, purée de pommes de terre <i>Pour deux personnes</i>	95 euros / pp.

## 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