CAFÉ
Lapérouse
LIMONADIER DU ROI
DEPUIS 1766





New Year's Eve

Menu

Mise en bouche

Croustillant de pomme de terre,
caviar impérial et crème d'Isigny
Crispy potato, imperial caviar and Isigny cream

Huître Gillardeau N°4, granité d'échalotes
Gillardeau oyster N 4, shallot granita

Entrées

Carpaccio de Saint-Jacques, condiment yuzu
Scallop carpaccio, yuzu condiment

ou

Foie gras de canard, gelée de Sauternes et brioche
Duck foie gras, Sauternes jelly and brioche

Plats principaux

Ballottin de volaille et homard, sauce Choron et millefeuille de céleri
Poultry and lobster ballotine, Choron sauce and celery millefeuille

ou

Filet de bœuf, jus truffé et déclinaison de carottes
Beef fillet, truffle jus and carrot variations

Desserts

Mont-Blanc signature Lapérouse
Lapérouse signature Mont-Blanc

ou

Entremets coco, ananas et chocolat blanc
Coconut, pineapple and white chocolate entremets

ou

Couronne de fruits de saison
Seasonal fruit crown

185 euros par personne

Merci de nous signaler toute allergie, intolérance ou régime alimentaire spécifique
Please inform us of any allergies, intolerances,
or specific dietary requirements.