



20
25

CAFÉ
Lapérouse

LIMONADIER DU ROI
DEPUIS 1766

MENU DU RÉVEILLON NEW YEAR'S EVE MENU

280€

Hors boissons

MISE EN BOUCHE - AMUSE BOUCHE

Pomme soufflée, crème d'Isigny, caviar
Crispy potatoe, Isigny cream, caviar

Huître Gillardeau N°3, échalotes givrées
Gillardeau Oyster No. 3, frosted shallots

ENTRÉES - STARTERS

Foie gras maison, gelée de Sauternes, pain brioché
Homemade foie gras, Sauternes jelly, brioche

MER - SEA DISH

Saint Jacques snackées, purée de céleri, œufs de truite et sauce champagne
Seared scallops, celery purée, trout roe, and champagne sauce

TERRE - LAND DISH

Quasi de veau basse température, poêlée de champignons, jus truffé corsé
Slow-cooked veal rump, sautéed mushrooms, rich truffle jus

DESSERTS

MIGNARDISES SURPRISES - SURPRISE SWEET BITES

Turban de fruits exotiques
Exotic fruit turban

« Lapérouse » blanc vanille
"Lapérouse's" white vanilla cake

RÉSERVATION

contact@cafelaperouse-concorde.com

Prix net TTC Service inclus - Si vous avez des exigences alimentaires, des allergies ou des intolérances, veuillez en informer votre serveur avant de passer commande. Pour plus de détails sur les ingrédients allergènes utilisés dans notre menu, nous disposons d'un dossier d'informations à votre disposition.