



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](mailto: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.