

Atmosphère feutrée chez Lapérouse

Installée dans un hôtel particulier datant de 1766, cette vénérable maison a préservé son luxe et son charme d'antan. La cuisine est dirigée par le chef Jean-Sébastien Pouch, qui apporte sa créativité à la carte. Les produits sont traités



avec rigueur et les associations sont nettes et justes. Au menu : foie gras de canard en variations, turbot de Bretagne cuit au plat, crème de camus à la sauge ananas, petits violets rôtis à la



truffe et émulsion de noisette et marron d'Ardèche et zestes de mandarine croustillants et crème glacée à la liqueur de châtaigne. Trois salons de

réceptions de 12 à 60 personnes sont à votre disposition pour organiser vos événements, et un service commercial est à votre écoute pour élaborer vos événements.

Thomas Rousseau

*51, quai des Grands Augustins
75006 Paris*

Tél. : 01.56.79.24.31

www.exclusive-restaurants.com