

DU TABLE LANCASTER R



julien raucheteau

hiver 2016

Une promenade à travers nos campagnes et celles du monde,
des produits d'hiver sublimés de façon inattendue
par une cuisine contemporaine et savoureuse...

Entrées

Langoustines royales nacrées au shiso, esprit de consommé au caviar Daurenki

Artichaut violet dans l'esprit d'une barigoule, anchois frais

Voiles de Saint-Pierre de nos côtes à la passion & topinambours

Foie gras de canard poêlé servi avec son consommé au yuzu

Noix d'huîtres pochées, jeunes poireaux à peine fumés

Plats

Filet de sole au naturel, cresson de pleine terre,
Fraîcheur de "chou de siam" légèrement brûlé

Noix de Saint Jacques de plongées, rôties au persil tubéreux

Suprême de volaille de Bresse laqué de Malt torréfié, velours de cerfeuil
tubéreux au kasha

Noisette de chevreuil rôtie au cassis et baies de genièvre

Grillon de ris de veau français aux salsifis, câpres et cornichons maison

Fromages de nos fermes

Desserts

À commander de préférence en début de repas

Douceur de clémentines friable au thé vert "Banicha Hojicha"

Coing poché à l'anis & praliné maison de noisettes fraîches à la poudre défendue

Cœur d'ananas poché à peine fumé & rafraîchi de coriandre

Cylindres de chocolat & caressé de mélilot glacé

Impression de saison

Menu en 8 séquences

*Le grand menu**

Menu en 10 séquences

Accord mets & vins – 4 verres

Les menus dégustation sont élaborés selon l'inspiration du Chef
& des produits de la carte.

Les menus dégustation requièrent la participation de l'ensemble des convives.

* nous vous remercions de bien vouloir commander Le Grand Menu au plus tard À 21h30



HÔTEL LANCASTER

PARIS - CHAMPS-ÉLYSÉES