

# Monsieur

RESTAURANT

*Et si Monsieur était l'un des nombreux « amis » de Marlène Dietrich...*

*Et s'il l'avait fait rêver durant les trois années où elle vécut dans sa suite, ici au 4<sup>ème</sup> étage de l'hôtel Lancaster, en lui rapportant des spécialités régionales de ses voyages...*

*Et si Marlène Dietrich avait découvert la formidable diversité culinaire de notre belle France, tout en restant là, au 7, rue de Berri, grâce à Monsieur et à son amour de la campagne française, de sa pluralité comme de son unicité...*

*Et si c'était vous aujourd'hui à qui l'on faisait découvrir ou redécouvrir ces beaux terroirs, en goûtant une cuisine familiale, savoureuse et parfois « habitée » par la créativité de notre Chef... Alors nous aurions recréé une des plus belles histoires d'amour à la française, en vous servant comme Monsieur l'aurait fait pour Marlène...*



Ce mois-ci le *Chef Sébastien Giroud*

à le plaisir de vous faire prendre la route de la Nouvelle Aquitaine :



## Entrées

\* Entrée du jour

17.00 €

*Mollets de grenouilles poêlés basquaise, ail des ours*

36.00 €

*Bavaroise d'asperge verte, jaune d'oeuf mariné et caviar d'Aquitaine « Sturia »*

34.00 €

*Gravlax de Truite de Banka, radis maraîchers déclinés*

26.00 €

\* Aucune réduction ne peut s'appliquer sur ces plats

*Nos viandes bovines sont d'origine française - prix nets en euro TTC - La maison n'accepte pas les chèques*

# Plats

## Mer

\* Pêche du jour

25.00 €

Tronçon de barbue rôti à la feuille de citron Kaffir et artichauts violets

42.00 €

Dos de bar à l'unilatéral, couteaux, pommes ratte et cébettes

44.00 €

## Terre

\* La cocotte de veau Axoa, piment d'Espelette et poivrons

25.00 € ou 48.00 € / 2pers.

Agneau de lait, légumes primeur à l'huile de chorizo

45.00 €

Côte de cochon au sautoir, oignons nouveaux et asperges pourpres

41.00 €

\* Aucune réduction ne peut s'appliquer sur ces plats

Nos viandes bovines sont d'origine française - prix nets en euro TTC - La maison n'accepte pas les chèques

# Fromages de nos fermes

\* Notre sélection de fromages affinés

16.00 €

-

## Desserts

Le Chef Pâtissier Hugo Correia vous propose sa carte de desserts :

\* Dessert du jour

14.00 €

Déclinaison de rhubarbe, crème fromagère à l'Ossau-Iraty AOP

16.00 €

Douceur de chocolat texturé et Piquillos

23.00 €

Fraises du Périgord, crème et fenouil confit

20.00 €

\* Aucune réduction ne peut s'appliquer sur ces plats

Nos viandes bovines sont d'origine française - prix nets en euro TTC - La maison n'accepte pas les chèques

# Nos menus dégustation



## Menu en 3 services

90.00€

-

## Menu en 5 services

130.00€

*Carte blanche à notre chef de cuisine, qui élaborera votre menu  
selon les produits de la carte.*

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

*Aucune réduction ne s'applique sur les menus*

*Nos viandes bovines sont d'origine française - prix nets en euro TTC - La maison n'accepte pas les chèques*

*Service au restaurant de 12h30 à 14h00 puis de 19h30 à 22h00*

