

# 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...*

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

Ce mois-ci le **Chef Sébastien Giroud** a le plaisir de vous faire prendre la route de la région PACA :



## Entrées

\* Filets de maquereaux au vin blanc, socca et vierge de piquillos

17.00 €

Tian de légumes à l'huile d'olive, ail noir et confit de tomate

32.00 €

Emietté de tourteau à l'estragon avocat au curry

36.00 €

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

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

# Plats

## Mer

Dos de cabillaud vapeur, soupions à la provençale et fenouil confit

46.00 €

Turbot au sautoir, artichauts violets et salicorne

49.00 €

\* Pêche du jour en cocotte façon aioli

25.00 € ou 48.00 € / 2pers.

## Terre

Agneau en croûte d'herbes, gnocchis au citron confit et ail sablé

48.00 €

Filet de boeuf, poêlée de girolles, noisettes et oignons nouveaux

54.00 €

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

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

# Fromages de nos fermes

Notre sélection de fromages de région

16.00 €

-

## Desserts

\* Pêches jaunes et blanches parfumées à la verveine et groseilles

14.00 €

Transparence de framboise, romarin et huile d'olive

20.00 €

Abricot Spéculoos et cream cheese amande

20.00 €

Le Chef Hugo Correia vous propose sa carte des desserts.

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

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

# 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.*

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

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