



HÔTEL LANCASTER

PARIS - CHAMPS-ÉLYSÉES

MENU DES FÊTES DE FIN D'ANNEE  
FESTIVE SEASON MENU

Le midi des fêtes  
Festive Lunch

Entrée/ Plat ou Plat/ Dessert // Starter/ Main course or Main course/ Dessert 54€

Entrée/ Plat/ Dessert // Starter/ Main course/ Dessert 66€

Entrées // Starters

Huître perle blanche au cidre et citron caviar  
*White pearl oyster, cider and lemon caviar*

Escalope de foie gras poêlée, choux chinois et pomme dashi  
*Pan fried foie gras escalope, chinese cabbage and dashi apple*

Plats // Main courses

Cabillaud et homard bleu, endives braisées aux agrumes,  
bisque des têtes  
*Blue lobster and cod, braised citrus endives, bisque*

Dos de biche au sautoir, pomme de terre truffée,  
sauce Grand Veneur  
*Pan seared deer back, truffled potato, Grand Veneur sauce*

Desserts

Bûche de Monsieur chocolat amarena  
*Amarena chocolate Christmas log*

Douceur de pain d'épices et mandarine  
*Gingerbread and mandarine sweetness*

Du 20 au 30 décembre de 12h30 à 14h sauf samedi et dimanche  
(Restaurant fermé le 31 au midi)  
*From 20th to 30th December from 12:30PM to 2:00PM except on Saturday and Sunday  
(Closed on 31st lunch)*