



HÔTEL LANCASTER

PARIS - CHAMPS-ÉLYSÉES

ÉMOTIONS DE SAISON

Menu découverte

3 services **70**
Avec accord mets et vins **110**

Menu signature

6 services **110**
Avec accord mets et vins **165**

POUR COMMENCER

Thon rouge mariné au soja, omelette japonaise à l'oseille **30**
Asperges vertes de Provence, œuf poché et sabayon citronné **32**
Chaud froid de queue de langoustine, rhubarbe, mayonnaise coriandre et citron **34**

POUR CONTINUER

Cabillaud vapeur, supions poêlés à la provençale et fenouil confit **42**
Côte de veau au sautoir, artichaud poivrade cuisiné au lard de Colonnata **54**

À PARTAGER

Épaule d'agneau de 7 heures, pomme Ratte du Touquet *pour deux personnes* **94**
Pêche du jour, asperge blanche de Touraine au citron confit *au cours du marché*

POUR TERMINER

Soufflé fraise et rhubarbe **16**
Fraîcheur aux agrumes et praliné sésame noir **16**
L'assiette de fromages affinés **18**

Tous les prix sont en Euro TTC, service inclus. Les plats faits maison sont élaborés sur place à partir de produits bruts. Les viandes sont d'origine France et Pays-Bas. Taxes et service compris. TVA 10%. Sauf mention contraire, tous les vins sont d'appellation protégée. Prix nets TVA 20%. Liste des allergènes disponible sur demande.