



HÔTEL LANCASTER

PARIS - CHAMPS-ÉLYSÉES

ÉMOTIONS DE SAISON

Menu découverte

3 services **70**
Avec accord mets et vins **125**

Menu signature

6 services **110**
Avec accord mets et vins **180**

POUR COMMENCER

Thon rouge mariné au soja, omelette japonaise à l'oseille **30**
Brocciu à l'huile vierge, poutargue, aubergine & tomate confite **34**
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

Entrecôte de boeuf, sauce choron & pomme Pont-Neuf **48**
Pêche du jour, bayaldi de légumes de Provence *au cours du marché*

POUR TERMINER

Soufflé cerise et fleur de cerisier **16**
L'origine du chocolat **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.