



# 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

Artichauts de Provence frits, pistou riquette à l'ail noir et piquillos <i>✓</i>	<i>32</i>
Chair de tourteaux au kalamansi, guacamole au sel fumé, fine gelée de tomate et sorbet aux herbes	<i>34</i>
Courgette fleur à la farce fine de homard bleu, bisque crémée	<i>40</i>

### LA MER

Rouget de roche saisi, piperade et coriandre	<i>45</i>
Pêche du jour, bayaldi de légumes et vierge aux olives Taggiasche	<i>48</i>

### LA TERRE

Filet de boeuf rôti, pomme purée, abricot et girolles, jus court	<i>48</i>
Pigeon de Racan cuit dans l'argile, concombre Noa, navet cuisiné à la vergeoise	<i>52</i>

### POUR TERMINER

Soufflé citron et limoncello, poivre du Timut	<i>16</i>
Douceur de pêche et melon au sirop de verveine	<i>16</i>
L'assiette de fromages affinés	<i>18</i>

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.