



HÔTEL LANCASTER

PARIS - CHAMPS-ÉLYSÉES

ÉMOTIONS DE SAISON

Menu découverte

3 services **75**
Avec accord mets et vins **115**

Menu signature

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

POUR COMMENCER

Carpaccio de bar, graine de caviar, piquillos et marinade combava **40**
Langoustines rôties au piment d'Espelette, coco tarbais au balsamique blanc **38**
Oeuf de poule mollet, cheveux d'ange et maïs décliné **30**

LA MER

Sole de petit bateau, brocolis cuisinés au Wasabi, sauce Noilly Prat **50**
Pêche du jour, aubergine confite et condiments *au cours du marché*

LA TERRE

Côte de veau française tranchée, cucurbitacées et trompettes de la mort **48**
Selle d'agneau au sautoir, gremolata, ravioles d'artichauts poêlées **50**
Colvert de chasse rôti, sparassis crépu au whisky tourbé **54**

POUR TERMINER

Soufflé figues et noix de coco **16**
Fraîcheur de mûres, mousse fromage blanc et croustillant **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.