



HÔTEL LANCASTER

PARIS - CHAMPS-ÉLYSÉES

ÉMOTIONS DE SAISON

Menu découverte

3 services 75
Avec accord mets et vins 130

Menu signature

5 services 115
Avec accord mets et vins 185

POUR COMMENCER

Oignons doux des Cévennes confits au four, champignons boutons, consommé ✓ 35
Tartare de mignon de veau, homard breton nacré, Melba au condiment moutardé 38
Noix de Saint Jacques poêlées, clémentine caramélisée et douceur d'agrumes 40

LA MER

Rouget-barbet de roche, endive braisée au curcuma, note de gingembre 48
Pêche du jour, butternut rôtie et châtaignes *au cours du marché*

LA TERRE

Faux filet de bœuf Angus, dauphinois au méliot, émietté de queue de bœuf 48
Selle d'agneau au sautoir, gremolata, ravioles d'artichauts poêlées 50
Lièvre à la royale salsifis, et spaetzle 54

POUR TERMINER

Soufflé tout chocolat 18
Mousse légère au marron, meringue et note de kumquat 18
L'assiette de fromages affinés 21

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.