



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, céleri maraîcher rôti, oignons rouges et condiments *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 pistache & fruit de la passion **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.