



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

Gnocchi de pomme de terre, légumes racines cuisinés au beurre de truffe, comté d'alpage ✓ 36
Cœur de saumon mariné, fruit de la passion, topinambour et vanille 38
Carpaccio de Saint-Jacques et diamant noir, raisin de mer et orange maltaise 44

LA MER

Turbot de pêche au sautoir, légumes oubliés déclinés, grenobloise 48
Pêche du jour, céleri maraîcher confit et condiments d'oignons *au cours du marché*

LA TERRE

Filet de bœuf Simmental, dauphinois truffée, queue de bœuf confite 48
Ris de veau doré, dans l'esprit d'un vol au vent, poireaux crayons 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.