



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 aux fruits de la passion, topinambour vanillé et graines de caviar français **40**

Saint-Jacques rôties au beurre persillé, choux-fleurs maraichers colorés **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**

POUR TERMINER

Soufflé pistache & fruit de la passion **18**

Fraîcheur de litchi branche et pamplemousse **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.