



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

Asperges vertes de Provence, œuf de poule bio et sabayon citronné ✓	40
Fraîcheur de chair de tourteau, rhubarbe confite et menthe bergamote	42
Mollets de grenouilles sautés aux condiments basques, fines ravioles aux herbes, ail des ours	44

LA MER

Dos de cabillaud en vapeur, tagliatelles de seiche, épinards juste voilés et vierge de piquillos	44
Rouget de petit bateau, coquillages au beurre persillé, risoni en risotto	48
Pêche du jour, belles asperges blanches de Touraine citronnées	<i>au cours du marché</i>

LA TERRE

Côte de cochon ibérique au sautoir, conchiglioni farcis artichaut et ricotta	46
Selle d'agneau en croûte, bagna cauda et petits pois à la française	48

POUR TERMINER

Soufflé chocolat et banane flambée au rhum	18
Texture de mangue, mousse glacée et carrot cake	18
Le chariot de fromages	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.