



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

Fleur de courgette farcie, caviar d'aubergine et vieux parmesan, concassé de tomates confites et ail noir ✓ **42**

Carpaccio vitello mi cuit, tonato mariné et grains de caviar **44**

Belles langoustines nacrées, tartare de tomates au thym citron, jus de tête réduit **44**

LA MER

Dos de cabillaud vapeur, cannelloni de courgettes au citron confit, gambero rosso **48**

Rouget de petit bateau, coquillages au beurre persillé, risoni en risotto **48**

Pêche du jour, petits farcis de légumes confit *au cours du marché*

LA TERRE

Selle d'agneau en croûte, bagna cauda et petits pois à la française **48**

Faux-filet Angus grillé, conchiglioni farci de poivron confit et ricotta **50**

POUR TERMINER

Douceur de cerise et pêche, sorbet amarena, pignons de pin caramélisés **18**

Le soufflé amaretto et citron vert, glace vanille **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.