



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

Tomate cornue farcie, légumes du verger et noisette du Piémont, vinaigrette épicée **40**
Foie gras mi-cuit au sel fumé, mirabelles et thym citron **45**
Belles langoustines au saté, bouillon de crevette grise et choux chinois **45**

LA MER

Truite de Baigorry en bué, nage crémée de Tio Pepe et graine de caviar, gnocchi au citron confit **48**
Turbot au sautoir, algues marines et artichaut violet frit **50**
Pêche du jour, choux fleur rôtis au sel Viking, beurre nantais *au cours du marché*

LA TERRE

Filet de bœuf, langue et moelle de bœuf, ratte en cocotte et béarnaise **48**
Pigeon de Racan en ballotine, anguille fumée, figues et girolles **50**

POUR TERMINER

Soufflé aux fruits noirs et sorbet **18**
Déclinaison de raisin, Verjus et Rivesaltes **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.