



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

Cannelloni de céleri, pommes, chèvre et neige de yaourt 	40
Foie gras de canard mi cuit au poivre timut, Louise-Bonne confite au gingembre	45
Belles langoustines au saté, bouillon de crevette grise et choux chinois	45

LA MER

Truite de Baigorry en buée, 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 fleurs rôtis au sel viking, beurre nantais <i>au cours du marché</i>	

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
Lièvre à la royale du Sénateur Couteaux	56

POUR TERMINER

Soufflé chartreuse, pommes caramélisées, sorbet Granny Smith	18
Parfait glacé citron, compotée de coing, texture de noisette	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. Taxes et service compris. TVA 10%. Sauf mention contraire, tous les vins sont d'appellation protégée. Prix nets TVA 20%. Liste des allergènes et provenances des viandes disponibles sur demande.



HÔTEL LANCASTER

PARIS - CHAMPS-ÉLYSÉES

ÉMOTIONS DE SAISON

Discovery Menu

3 services 75
Wine pairing 130

Signature Menu

5 services 115
Wine pairing 185

TO START

Cannelloni of celery, apples, goat's cheese and yoghurt ✓ 40
Mi-cuit foie gras with timut pepper, Louise-Bonne confit with ginger 45
Langoustines with satay, grey shrimp broth and Chinese cabbage 45

LA MER

Trout from Baigorry en bué, Tio Pepe cream sauce and caviar seeds, gnocchi with lemon confit 48
Sautéed turbot, seaweed and fried purple artichoke 50
Catch of the day, roasted cauliflower with Viking salt, Nantes butter *market price*

LA TERRE

Beef fillet, beef tongue and bone marrow, ratte en cocotte and béarnaise sauce 48
Racan pigeon in ballotine, smoked eel, figs and chanterelles 50
Hare à la royale by Senator Couteaux 56

TO FINISH

Chartreuse soufflé, caramelized apples, granny smith sorbet 18
Lemon-glazed parfait, quince compote, hazelnut texture 18
Selection of artisanal cheeses 21

All prices are in Euro incl. VAT and service. Our homemade dishes are prepared on site from raw products. Taxes and service included - VAT 10% - Unless otherwise stated, all wines or produced designation - net prices 20% VAT. List of allergens and meat origins available on request.