



HÔTEL LANCASTER

PARIS - CHAMPS-ÉLYSÉES

MENU NOËL 2023
CHRISTMAS EVE MENU

Apéritif à la fleur d'oranger
Orange blossom aperitif

Canapés festifs
Festive canapes

Amuse-bouche

Huître Perle Blanche, sabayon au champagne
White Pearl oyster with champagne sabayon

Foie gras mi cuit de canard, agrumes et Grand Marnier
Half-cooked foie gras, citrus fruits and Grand Marnier

Noix de Saint-Jacques rôties, algues marines, coquillages et marinière
Roasted scallops, seaweed, shellfish and marinière

Volaille de Bresse farcie au homard, pommes dauphines truffées
Bresse poultry stuffed with lobster, truffled pommes dauphines

Forêt noire de Noël aux notes d'anis vert
Christmas black forest with green anise notes

190€ par personne hors boisson 290€ avec accord mets et vins // €190 per guest excluding beverages €290 with wine pairing
Demande de réservation // booking request : monsieur-restaurant@hotel-lancaster.fr ou par téléphone au + 33 1 40 76 40 18
Monsieur Restaurant - Hôtel Lancaster 7 rue de Berri 75 008 Paris www.hotel-lancaster.fr

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. // 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 product designation - net prices 20% VAT. List of allergens and meat origins available on request.