



HÔTEL LANCASTER

PARIS - CHAMPS-ÉLYSÉES

MENU SAINT-SYLVESTRE 2023

NEW YEAR'S EVE MENU

Coupe de Champagne

Glass of Champagne

Canapés festifs

Festive canapes

Emietté de tourteau bavarois de riquette au parmesan et citron

Bavarian crab crumbles with riquette, parmesan and lemon

Foie gras mi-cuit marbré à la truffe

Half cooked foie gras with truffle

Belle Langoustine nacrée, fraîcheur de clémentine

Pearly langoustine, clementine freshness

Bar de petit bateau, céleri rémoulade, crème cru et osciètre

Sea bass, celery remoulade, raw cream and osciètre

Dos de chevreuil au sautoir, cerfeuil tubéreux et grand veneur

Venison backbone sautéed, tuberous chervil and grand veneur sauce

Patience glacée, pain d'épice et fruit exotique

Iced patience, gingerbread and exotic fruit

Texture de marron, pamplemousse décliné et main de Bouddha givrée

Chestnut texture, grapefruit and frosted Buddha hand

320€ par personne hors boisson // €320 per guest excluding beverages

Demande de réservation // booking request : monsieur-restaurant@hotel-lancaster.fr ou par téléphone au + 33 1 40 76 40 18
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 producted designation - net prices 20% VAT. List of allergens and meat origins available on request.