



# 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**  
Noix de Saint-Jacques rôti relevé d'un codiment à la grenobloise palette de légumes oubliés **50**  
Pêche du jour, panais rôti au miel et romarin, purée de panais et châtaigne, pickles de myrtille *au cours du marché*

### LA TERRE

Filet de bœuf, langue et moelle de bœuf, poêlée de champignons des bois à l'estragon et béarnaise **54**  
Ris et poitrine de veau dorés au caramel de moutarde, potimarron parfumé à l'orange **54**

### POUR TERMINER

Soufflé aux épices douces et oranges sanguines **18**  
Baba kiwi et coriandre, croustillant aux amandes **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 buée, Tio Pepe cream sauce and caviar seeds, gnocchi with lemon confit 48

Roasted scallops with Grenoble-style condiment, forgotten vegetables 50

Catch of the day, roasted parsnip with honey and rosemary, parsnip and chestnut purée, blueberry pickles *market price*

#### LA TERRE

Beef fillet, beef tongue and bone marrow, pan-fried mushrooms with tarragon and bearnaise sauce 54

Sweetbreads and veal breast browned in mustard caramel, orange-flavoured pumpkin 54

#### TO FINISH

Sweet spice and blood orange soufflé 18

Kiwi and coriander baba, almond crisp 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.