

MENU RÉGIONAL

Centre de France

Entrée · plat (eau et café inclus) 49

Entrée · plat · dessert (eau et café inclus) 59

ENTRÉES

Salade de lentilles, éclats de ris de veau et sauce ivoire 24

Lentil salad with veal sweetbreads and ivory sauce

Œuf de poule croustillant aux noix, mâche et éclat de Valençay 24

Crispy chicken egg with hazelnuts, lamb's lettuce and pieces of Valençay cheese

PLATS

Cocotte de volaille orléanaise « pâte bleu », déclinaison de betterave 36

Poultry from the Orléanais region « pâte bleu » served with beetroot

Dos de sandre rôti, poêlée d'asperges blanches à l'ail des ours 36

Roasted pikeperch fillet, white asparagus pan-fried with wild garlic

DESSERTS

Assiette de fromages affinés | Sélection of artisanal cheese 16

Douceur chocolat vanille, croquant de maïs | Sweet vanilla and chocolate cake, crusty corn 14

Pavlova aux fraises de Monsieur 14

Monsieur's strawberry pavlova

RETOUR DE PÊCHE

Brocoli cuisiné aux raifort, sauce vin blanc au cours du marché

broccoli with horseradish and white wine sauce

À PARTAGER 80 par personne

Entrée, plat, dessert

Belles Langoustines cuisinées Thermidor, céleri rémoulade, graines de moutarde 45

Langoustines cooked Thermidor style, celery remoulade, mustard seeds

Filet de bœuf au sautoir, gratin truffé au beaufort 42

Pan-seared beef fillet, truffled Beaufort gratin

Baba au rhum vieux, fruits exotiques, belle chantilly vanillée 16

Rhum baba, exotic fruits, vanilla whipped cream

Trois services 80

Accord mets et vins 140

Cinq services 110

Accord mets et vins 180

À partager | To Share 120 par personne (à partir de 2)

Au choix parmi la carte : 2 entrées, 2 plats et 2 desserts

PRÉMICES

Emietté de tourteaux comme un roll, orange sanguine et estragon 36

Crab meat like a roll, blood orange, and tarragon

Belles Langoustines cuisinées Thermidor, céleri rémoulade, graines de moutarde 45

Langoustines cooked Thermidor style, celery remoulade, mustard seeds

Bavaroise de petits pois, jaune d'œuf mariné au soja, parmesan et wasabi 32

French green pea mousse, egg yolk marinated in soja, parmesan cheese, and wasabi

MER

Retour de pêche, brocoli cuisiné aux raifort, sauce vin blanc au cours du marché

Catch of the day, broccoli with horseradish and white wine sauce

La sole, goujonnettes en cocotte, marinère crémée et salicornes 45

Pan seared dover sole, creamy mussels sauce, samphire hoe

TERRE

Agneau d'Aveyron, asperges des Landes 46

Aveyron lamb, Landes asparagus

Filet de bœuf au sautoir, gratin truffé au beaufort 42

Pan-seared beef fillet, truffled Beaufort gratin

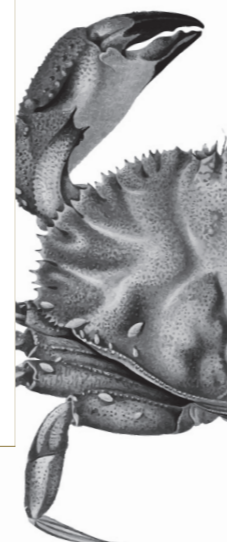
DESSERTS

Chariot de fromages affinés | Selection of artisanal cheeses 22

Soufflé pistache et pamplemousse | Pistachio & pomello soufflé 18

Baba au rhum vieux, fruits exotiques, belle chantilly vanillée 16

Rhum baba, vanilla whipped cream, exotic fruits



BOISSONS

CHAMPAGNE & CAVIAR

Caviar Sturia Oscietra 15gr 65
& une coupe de champagne Deutz 12cl
*Sturia Oscietra caviar 15gr
& a glass of Deutz champagne 12cl*

Caviar Sturia Prestige 15gr 75
& une coupe de champagne Deutz 12cl
*Caviar Sturia Prestige 15gr
& a glass of Deutz champagne 12cl*

DEUTZ BRUT

La coupe | Glass 12cl 18
La bouteille | Bottle 75cl 79

DEUTZ BRUT ROSÉ

La coupe | Glass 12cl 22
La bouteille | Bottle 75cl 109

VINS

BLANCS

	12cl	75cl
Château La Martinette Côtes de Provence <i>Clos Blanc 2021</i>	14	79
Xavier Weisskopf Montlouis-sur-Loire <i>Le Grand Clos 2021</i>	14	79
Domaine Serge Laloue Sancerre <i>La Brillade 2021</i>	18	90
Domaine Christian Moreau Chablis 1 ^{ER} CRU <i>Vaillon 2022</i>	20	100

ROUGES

Domaine Julien Sunier Fleurie 2022	13	60
Château de Saint-Cosme Saint-Joseph <i>Serine 2022</i>	14	79
Domaine A. Chopin et Fils Côte de Nuits Villages <i>Vieilles Vignes 2022</i>	17	85
Château Mazeyres Pomerol 2015	22	109

ROSÉ

Château La Martinette Côtes de Provence 2023	12	49
----------------------------------------------	----	----

LES EAUX MINÉRALES

Treignac, Châteldon 75cl 8
Vittel, San Pellegrino 50cl 6
Perrier 33cl 7

JUS

Les jus de fruits Joyce 20cl 7
Abricot, framboise, pomme, tomate
Apricot, raspberry, apple, tomato

LES BOISSONS CHAUDES

Expresso, café américain 6
Cappuccino 8
Double expresso 8
Café Latte 8

L'onctueux et délicieux
chocolat chaud maison 10
*The unctuous and delicious
homemade hot chocolate*

Thé – Palais des thés 10

MONSIEUR
LANCASTER

Tous les prix sont en Euro TTC, service inclus. Les plats faits maison sont élaborés sur place à partir de produits bruts. Provenance bovine : née, élevée et abattue en Italie, France, Allemagne. Provenance porcine : née, élevée et abattue en Italie, Espagne, France. Volaille : née, élevée et abattue en France. Provenance ovine : née, élevée et abattue en France. Pêche du jour (poissons bruts), Sole à 13€ les 100gr / Saint-Pierre 14€ les 100gr / Turbot 13€ les 100gr / Bar 13€ les 100gr. 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.

All prices are in euros, service included. Home-cooked dishes are prepared on site from raw ingredients. Beef: born, raised and slaughtered in Italy, France, Germany. Pork: born, raised and slaughtered in Italy, Spain, France. Poultry: born, raised and slaughtered in France. Sheep: born, raised and slaughtered in France. Catch of the day (raw fish). Sole 13€ per 100gr / Saint-Pierre 14€ per 100gr / Turbot 13€ per 100gr / Bar 13€ per 100gr. Taxes and service included. VAT 10%. Unless otherwise indicated, all wines are of protected appellation. Net prices 20% VAT. List of allergens available on request.

DEPUIS 1925