

MENU RÉGIONAL

Corse

Entrée · plat (eau et café inclus) 49
Entrée · plat · dessert (eau et café inclus) 59

ENTRÉES

Poulpe confit, pistou de roquette et condiments tomatés 24
Octopus confit, arugula pistou and vegetables cooked in tomato sauce

Fraîcheur de brousse de brebis, légumes au vinaigre balsamique 24
Soft fresh sheep's cheese, vegetables cooked with balsamic vinegar

PLATS

Cocotte d'agneau aux olives, polenta aux herbes 36
Lamb stew with olives, herbed polenta

Dos de maigre rôti, conchiglioni farcis ricotta et artichauts 36
Roasted meagre fillet, conchiglioni stuffed with ricotta and artichokes

DESSERTS

Assiette de fromages affinés | *Sélection of artisanal cheese* 16

Déclinaison de cerises dans l'esprit d'une Forêt Noire 14
Cherry variations in the spirit of a Black Forest cake

Pavlova aux fraises de Monsieur 14
Monsieur's strawberry pavlova

RETOUR DE PÊCHE

Pêche du jour, petits pois cuisinés à la française *au cours du marché*
Catch of the day, French-style cooked peas

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

Faux-filet Baltique, pommes de terre au four et girolles 48
Baltic sirloin, roasted potatoes served with chanterelles

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

Pêche du jour, petits pois cuisinés à la française *au cours du marché*
Catch of the day, French-style cooked peas

Rouget Barbet, artichauts poivrade et pesto de roquette 45
Barbet red mullet, young poivrade artichokes and arugula pesto

TERRE

Filet de canette au sautoir, asperges vertes des Landes, Amarena 44
Pan-seared duck breast, Landes green asparagus, Amarena cherries

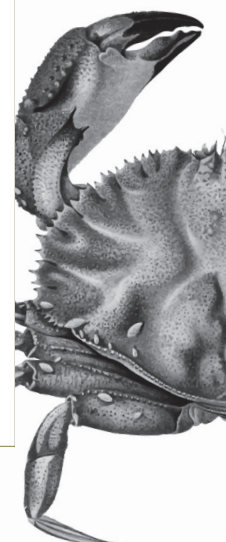
Faux-filet Baltique, pommes grenailles au four et girolles 48
Baltic sirloin, roasted potatoes served with chanterelles

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 22
La bouteille | Bottle 75cl 110

DEUTZ BRUT ROSÉ

La coupe | Glass 12cl 28
La bouteille | Bottle 75cl 140

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	110

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