

MENU RÉGIONAL

Occitanie

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

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

ENTRÉES

Boudin noir de Mr. Parra, pommes nashi grillées, pickles 24

Mr. Parra's black pudding, grilled nashi pears, pickles

Maquereau grillé, légumes rouges fumés 24

Grilled mackerel with smoked red vegetables

PLATS

Épaule d'agneau confite, coco Tarbais tomatés, herbes du potager 36

Confit lamb shoulder, Tarbais beans with tomato, garden herbs

Espadon grillé et risotto de riz noir 36

Grilled swordfish with black rice risotto

DESSERTS

Crème catalane, mirabelles et verveine 14

Catalan cream with mirabelle plums and verbena

Torta della nonna 14

RETOUR DE PÊCHE

Pêche du jour, bayaldi de légumes confits, sauce vierge au cours du marché

Catch of the day, confited vegetable bayaldi with a sauce vierge

À PARTAGER 80 par personne

Entrée, plat, dessert

Langoustines poêlées, tartare de tomates anciennes au thym citron, jus des têtes 45

Pan-seared langoustines, heirloom tomato tartare with lemon thyme and langoustine head juice

Quasi de veau, conchiglioni farci à la piperade, jus tomate 46

Veal rump, conchiglioni stuffed with piperade and tomato juice

La tarte de monsieur, abricots et note de menthe 16

Monsieur's tart, apricots and mint note

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

Langoustines poêlées, tartare de tomates anciennes au thym citron, jus des têtes 45

Pan-seared langoustines, heirloom tomato tartare with lemon thyme and langoustine head juice

Le tourteau au kari gosse, fraîcheur d'avocat et sorbet aux herbes 36

Crab with kari gosse, avocado freshness and herb sorbet

Tomate cornue farcie, légumes du verger et noisette du Piémont, vinaigrette aux 4 épices 32

Stuffed red tomato, orchard vegetables and Piedmont hazelnuts, spicy vinaigrette

(végétarien - vegetarian)

MER

Pêche du jour, bayaldi de légumes confits, sauce vierge au cours du marché

Catch of the day, confited vegetable bayaldi with a sauce vierge

Dos de cabillaud vapeur, fenouil confit, chorizo Ibérique et condiments de Provence 42

Steamed cod with fennel confit, Iberian chorizo and condiments from Provence

TERRE

Quasi de veau, conchiglioni farci à la piperade, jus tomate 46

Veal rump, conchiglioni stuffed with piperade and tomato juice

Magret de canard rôti, pois chiche, abricot et coriandre 44

Roasted duck breast, chickpeas, apricot and coriander

DESSERTS

Chariot de fromages affinés | Selection of artisanal cheeses 22

Le soufflé aux cédrats, glace ivoire | Citron soufflé, ivory ice cream 16

La tarte de monsieur, abricots et note de menthe 16

Monsieur's tart, apricots and mint note



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

12cl 75cl

BLANCS

Château La Martinette	Côtes de Provence	Clos Blanc	2021	14	79
Xavier Weisskopf	Montlouis-sur-Loire	Le Grand Clos	2021	14	79
Domaine Serge Laloue	Sancerre	La Brillade	2022	18	90
Domaine Christian Moreau	Chablis 1 ^{ER} CRU	Vaillon	2022	20	100
Château Le Devay	Condrieu		2022	20	105

ROUGES

Domaine de Gaubourg	IGP Val de Loire	Rosa	2023	13	60
Château de Saint-Cosme	Saint-Joseph	Serine	2022	14	79
A & A Chopin	Bourgogne	Pinot Noir	2022	17	85
Château Mazeyres	Pomerol		2015	22	110
Domaine Rapet	Pernand Vergelesses 1 ^{ER} CRU	Îles des Vergelesses	2021	24	120

ROSÉ

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

LES EAUX MINÉRALES

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

DEPUIS 1925

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.