

**MENU RÉGIONAL**

Bourgogne

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

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

ENTRÉES

**Terrine de légumes au miso, condiments pickles 24**

*Vegetable terrine with miso, pickled condiments*

**Oignons confits au lard paysan 24**

*Caramelized onions with rustic bacon*

PLATS

**Volaille « Plume d'or » au Riesling, navets rôtis à la vergeoise 36**

*Poultry "plume d'or" with Riesling, roasted turnips with brown sugar*

**Dos de truite, chou rouge braisé aux épices 36**

*Trout fillet with braised red cabbage and spices*

DESSERTS

**Tarte croustillante au fromage blanc 14**

*Crispy tart with fresh cheese*

**Cake au citron, crémeux à la bergamote, tuile meringuée au citron 14**

*Lemon cake, bergamot cream, lemon meringue tuile*

PÊCHE DU JOUR

**Pêche du jour, céleri rave confit à la passion, sauce vin blanc au cours du marché**

*Catch of the day, confit passion fruit celleriac, white wine sauce*

**À PARTAGER 80 par personne**

Entrée, plat, dessert

**Terrine de foie gras mi-cuit, gingembre et Nashi 45**

*Semi-cooked foie gras terrine with ginger and Nashi*

**Lièvre à la royale, salsifis au raifort 48**

*Royal hare with horseradish salsify*

**Baba passion, émulsion de mangue | Passion fruit baba, mango emulsion 16**

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

**Terrine de foie gras mi-cuit, gingembre et Nashi 45**

*Semi-cooked foie gras terrine with ginger and Nashi*

**Poireaux fumés « Traeger », œuf de caille et truffe noire 38**

*Smoked leeks "Traeger", quail egg and black truffle*

(végétarien - vegetarian)

**Saint-Jacques et langoustine aux beurre noisette, choux fleurs vanillés 42**

*Scallop and langoustine with hazelnut butter, vanilla cauliflower*

MER

**Pêche du jour, céleri rave confit à la passion, sauce vin blanc au cours du marché**

*Catch of the day, confit passion fruit celleriac, white wine sauce*

**Rougets et encornets à la flamme, chou braisé au lard de Colonnata 44**

*Flame-grilled red mullet and squid, braised cabbage with Colonnata bacon*

TERRE

**Colvert en croûte feuilletée, cuisse confite 45**

*Pâté en croûte with mallard, confit leg*

**Lièvre à la royale, salsifis au raifort 48**

*Royal hare with horseradish salsify*

**Filet de bœuf, pomme de terre truffée, jus corsé au porto 45**

*Beef fillet with truffled potatoes, rich porto sauce*

DESSERTS

**Chariot de fromages affinés | Selection of artisanal cheeses 22**

**Baba passion, émulsion de mangue | Passion fruit baba, mango emulsion 16**

**Soufflé griotte amarena, sorbet au yaourt | Amarena Cherry Soufflé, Yogurt Sorbet 16**



## 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  |
| Garnier et Fils Chablis 1 <sup>ER</sup> CRU Mont de Milieu 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  |
| Domaine Michel Gros Hautes-Côtes de Nuits Saint-Martin Monopole 2022 | 17 | 85  |
| Château Mazeyres Pomerol 2016  | 22 | 110 |
| Domaine Coche-Dury Monthelie 2022                                    | 26 | 140 |

#### 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