

MENU DES 100 ANS

Carpaccio de Saint-Jacques, déclinaison de chou-fleur multi-couleurs

Scallop carpaccio, served with multicolored cauliflower

*

Langoustine royale rôtie au piment d'Espelette, cromesquis de tête de veau, sauce gribiche

Roasted royal langoustine with Espelette pepper, calf's head cromesquis, gribiche sauce

*

Saumon à l'oseille comme le préparait les frères Troisgros

Salmon with sorrel, prepared according to the Troisgros brothers' recipe

*

Carré d'agneau de Sisteron, pommes dauphines, jus corsé au thym & citron

Sisteron rack of lamb, dauphine potatoes, full-bodied thyme and lemon sauce

*

Soupe glacée de fruits rouges et son sorbet fromage blanc

Chilled red fruit soup with cream cheese sorbet

*

Crêpes en mille-feuilles, marmelade d'oranges et Grand Marnier

Crêpes mille-feuille, orange marmalade, and Grand Marnier

230€ par personne hors boisson

Tous les prix sont en Euro TTC, service inclus. Les plats faits maison sont élaborés sur place à partir de produits bruts. TVA 10%. Sauf mention contraire, tous les vins sont d'appellation protégée. Prix nets TVA 20%. Liste des allergènes disponible sur demande. Réservez au +33 (0)1 40 76 40 18 par prépaiement.

All prices are in euros, including tax and service. Homemade dishes are prepared on site using fresh ingredients. VAT 10%. Unless otherwise stated, all wines are protected appellations. Net prices VAT 20%. Allergen list available on request. Reserve by calling +33 (0)1 40 76 40 18 and paying in advance.



1925 100 2025

HÔTEL LANCASTER
PARIS – CHAMPS-ÉLYSÉES

