

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 boissons



1925 100 2025

HÔTEL LANCASTER  
PARIS - CHAMPS-ÉLYSÉES



Tous les prix sont en Euro TTC, service inclus. Les plats faits maison sont élaborés sur place à partir de produits bruts. TVA 10%.

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. Allergen list available on request.

Reserve by calling +33 (0)1 40 76 40 18 and paying in advance.

