

DÎNER DE LA SAINT SYLVESTRE

Canapés festifs et coupe de champagne
Festive canapés and a glass of champagne

*

Crabe Royal, céleri Monarch et estragon
King crab, Monarch celery and tarragon

*

Belle langoustine croustillante, accompagnée de caviar et beurre blanc aux algues
Crispy langoustine, served with caviar and seaweed beurre blanc

*

Foie gras mi-cuit marbré à la truffe noire et brioche feuilletée
Semi-cooked foie gras marbled with black truffles, puff pastry brioche

*

Sole à la normande et salicorne
Sole à la Normande with salicornia

*

Dos de chevreuil fumé au genévrier, confiture de scorsonère et grand veneur
Juniper-smoked venison loin, scorzonera jam and Grand Veneur sauce

*

Patience glacée au génépi, sapin et pomme verte
Frozen patience with génépi, fir tree and green apple

*

Chocolat fumé, praliné amande et truffes noires
Smoked chocolate, almond praline and black truffles

380€ par personne

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%.
Prix nets TVA 20% pour les boissons alcoolisées. 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%.
Net prices VAT 20% applies to alcoholic beverages. Allergen list available on request.
Reserve by calling +33 (0)1 40 76 40 18 and paying in advance.

