

MENU RÉGIONAL

Occitanie

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

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

ENTRÉES

Gaspacho de haricot coco, œuf poché et piquillos 24

Coco bean gazpacho, poached egg and piquillos

Truite de Baigorri en gravelax, condiment prune et fenouil 24

Baigorri trout gravlax, plum condiment and fennel

PLATS

Cocotte de cuisse de canard confite aux pruneaux, purée de pommes de terre persillée 36

Duck leg casserole confit with prunes, parsley mashed potatoes

Daurade, artichaut du Roussillon, chips et condiment au riz de Camargue 36

Sea bream, Roussillon artichoke, chips and Camargue rice condiment

DESSERTS

Figue croustillante, porto et pesto d'estragon 14

Crispy fig, port and tarragon pesto

Nid de Reine-Claude, pain de Gênes et glace à l'amande 14

Reine-Claude plum nest, Genoa sponge and almond ice cream

PÊCHE DU JOUR

Pêche du jour, légumes farcis d'une fine ratatouille, sauce vierge au cours du marché

Catch of the day, stuffed vegetables with ratatouille, virgin sauce

MENU PLAISIR 80 par personne

Entrée, plat, dessert

Fleur de courgette à la farce fine de homard bleue, bisque des têtes 34

Zucchini flower with fine blue lobster stuffing, head bisque

Entrecôte de bœuf tranchée, girolles et pommes dauphines à la sauge, sauce Choron 45

Sliced beef entrecôte, chanterelles and sage pommes dauphine, Choron sauce

Émulsion au grué de cacao et glace au sésame 16

Cocoa nib emulsion and sesame ice cream

Menu de partage | To Share 240 pour 2 personnes

7 plats aux choix parmi la carte

Trois services 80

Accord mets et vins 140

Cinq services 110

Accord mets et vins 180

PRÉMICES

Carpaccio de canard mariné à la coriandre, croustillant au parmesan et sorbet au cresson 38

Duck carpaccio marinated with coriander, parmesan tuile, and watercress sorbet

Fleur de courgette à la farce fine de homard bleue, bisque des têtes 38

Zucchini flower with fine blue lobster stuffing, head bisque

Tomate cornue juste saisie, légumes confits et ail noir, pan con tomate 34

Lightly seared horned tomato, confit vegetables and black garlic, pan con tomate

MER

Pêche du jour, légumes farcis d'une fine ratatouille, sauce vierge au cours du marché

Catch of the day, stuffed vegetables with ratatouille, virgin sauce

Barbue confit à l'huile de Padrón, brocolis et radis aux notes de raifort 44

Brill confit in Padrón oil, broccoli and radish with hints of horseradish

TERRE

Caille rôtie, tortellini ricotta dans l'esprit d'un tzatziki, jus court 40

Roasted quail, ricotta tortellini inspired by tzatziki, reduced jus

Entrecôte de bœuf tranchée, girolles et pommes dauphines à la sauge, sauce Choron 45

Sliced beef entrecôte, chanterelles and sage pommes dauphine, Choron sauce

DESSERTS

Chariot de fromages affinés | Selection of artisanal cheeses 22

Soufflé à la pêche blanche, sorbet à la nectarine 16

White peach soufflé served with nectarine sorbet

Émulsion au grué de cacao et glace au sésame 16

Cocoa nib emulsion and sesame ice cream

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

Le Rocher des Violettes Montlouis-sur-Loire <i>Le Grand Clos</i> 2022	15	80
Château La Martinette Côtes de Provence <i>Clos Blanc</i> 2022	15	80
Domaine Pascal Jolivet Sancerre <i>Le Chêne Marchand</i> 2023	18	90
Garnier et Fils Chablis 1 ^{ER} CRU <i>Vaillons</i> 2022	20	100
Château Mont-Redon Châteauneuf-du-Pape 2023	20	105

ROUGES

Julien Sunier Fleurie 2023	15	80
Delas Frères Croze Hermitage <i>Domaine des Grands Chemins</i> 2022	16	80
Domaine A&A Chopin & Fils Bourgogne Pinot Noir 2023	17	85
Château Mazeyres Pomerol 2016	22	110
Vincent Girardin Beaune 1 ^{er} cru <i>Les Aigrots</i> 2017	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