

MENU RÉGIONAL

Alpes-Côte d'Azur

Entrée · plat (eau et café inclus) 49
Entrée · plat · dessert (eau et café inclus) 59

ENTRÉES

Carpaccio de maigre, pastèque marinée au soja 24
Shade-fish carpaccio with soy-marinated watermelon

Mousse de mozzarella et gaspacho vert 24
Mozzarella mousse and green gazpacho

PLATS

Bouillabaisse de poissons de roche en cocotte, aïoli 36
Rockfish bouillabaisse in a cocotte served with aioli

Ossobuco, oranges et tomates, tagliatelles fraîches au basilic 36
Ossobuco with oranges and tomatoes, fresh basil tagliatelles

DESSERTS

Assiette de fromages affinés | *Sélection of artisanal cheese* 16

Fiadone de Monsieur aux fraises 14
Monsieur's strawberry Fiadone

Le citron basilic, biscuit à l'huile d'olive 14
The lemon basil dessert with olive oil biscuit

RETOUR DE PÊCHE

Pêche du jour, aubergines à la Bonifacienne, sauce vierge *au cours du marché*
Catch of the day, Bonifacio-style Eggplant with Virgin dressing

À PARTAGER 80 *par personne*
Entrée, plat, dessert

La fleur de courgette au homard, bisque des têtes 45
Zucchini flower with lobster, bisque of lobster heads

Faux-filet Baltique, pomme de terre au four, champignons du moment, sauce béarnaise 48
Baltic sirloin, roasted potatoes served with seasonal mushrooms, béarnaise sauce

La tarte de monsieur, abricots et note de menthe 16
Monsieur's tart, apricots and mint note

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

La fleur de courgette au homard, bisque des têtes 45
Zucchini flower with lobster, bisque of lobster heads

Le thon mariné au soja, fraîcheur d'avocat, gelée de gaspacho et sorbet aux herbes 36
Soya-marinated tuna, fresh avocado, gazpacho jelly and herb sorbet

Tomate cornue farcie, légumes du verger et noisette du Piémont, vinaigrette aux 4 épices 32
Stuffed red tomato, orchard vegetables and Piedmont hazelnuts, spicy vinaigrette
(végétarien - vegetarian)

MER

Pêche du jour, aubergine à la bonifacienne, sauce vierge *au cours du marché*
Catch of the day, eggplant cooked Bonifacian style

Dos de cabillaud vapeur, fenouil confit, chorizo Ibérique et condiments de Provence 42
Steamed cod with fennel confit, Iberian chorizo and condiments from Provence

TERRE

Faux-filet Baltique, pomme de terre au four, champignons du moment, sauce béarnaise 48
Baltic sirloin, roasted potatoes served with seasonal mushrooms, béarnaise sauce

Magret de canard rôti, pois chiche, abricot et coriandre 44
Roasted duck breast, chickpeas, apricot and coriander

DESSERTS

Chariot de fromages affinés | *Selection of artisanal cheeses* 22
Le soufflé aux cédrats, glace ivoire | *Citron soufflé, ivory ice cream* 16

La tarte de monsieur, abricots et note de menthe 16
Monsieur's tart, apricots and mint note



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

BLANCS

	12cl	75cl
Château La Martinette Côtes de Provence <i>Clos Blanc 2021</i>	14	79
Xavier Weisskopf Montlouis-sur-Loire <i>Le Grand Clos 2021</i>	14	79
Domaine Serge Laloue Sancerre <i>La Brillade 2021</i>	18	90
Domaine Christian Moreau Chablis 1 ^{ER} CRU <i>Vaillon 2022</i>	20	100

ROUGES

Domaine Julien Sunier Fleurie 2022	13	60
Château de Saint-Cosme Saint-Joseph <i>Serine 2022</i>	14	79
Domaine A. Chopin et Fils Côte de Nuits Villages <i>Vieilles Vignes 2022</i>	17	85
Château Mazeyres Pomerol 2015	22	110

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