

MENU RÉGIONAL

Occitanie

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

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

ENTRÉES

Raviole ouverte aux gésiers, noix torréfiées et notes de Roquefort 24

Unfolded ravioli with gizzard, roasted nuts, and notes of Roquefort

Truite de Baigorry en gravelax, déclinaison de figues 24

Baigorry trout in gravelax, declination of figs

PLATS

Pluma de porc Ibérique au sautoir, frites de panisse à l'ail rose 36

Sautéed Iberian pork pluma, panisse fries with pink garlic

Queue de lotte cuisinée comme une blanquette, orzo et coquillage 36

Monkfish tail cooked as a blanquette, orzo and seashells

DESSERTS

Parfait glacé caramel fleur de sel, marmelade pamplemousse 14

Salted Caramel ice cream, grapefruit marmalade

Mousse au chocolat de Monsieur 14

Monsieur's chocolate mousse

RETOUR DE PÊCHE

Pêche du jour, fenouil confit et vierge de fruits noirs au cours du marché

Catch of the day, confit fennel, and black fruit vinaigrette

À PARTAGER 80 *par personne*

Entrée, plat, dessert

Pressé de foie gras, caille marinée au porto, cuisse confite au verjus 45

Pressed foie gras, quail marinated in port wine, confit leg with verjuice

Côte de cochon ibérique, poêlée de cèpes et potimarron au beurre persillé, noisettes 46

Iberian pork chop, pan-seared porcini mushrooms, pumpkin with parsley butter, hazelnuts

Clafoutis à la figue noire | *Black fig clafoutis* 16

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

Pressé de foie gras, caille marinée au porto, cuisse confite au verjus 45

Pressed foie gras, quail marinated in port wine, confit leg with verjuice

Retour de cueillette, champignons déclinés, consommé de champignons et vieux parmesan 38

Freshly foraged mushrooms, variety of mushroom preparations, mushroom consommé with aged Parmesan (végétarien - vegetarian)

Belles langoustines, tartare de tomates au thym citron, jus des têtes 42

Great langoustines, tomato tartare with lemon thyme, head juice reduction

MER

Pêche du jour, fenouil confit et vierge de fruits noirs au cours du marché

Catch of the day, confit fennel, and black fruit vinaigrette

Barbu de Petit Bateau cuit en feuille de figuier, éclats de maïs rôtis et citron vert 46

Petit Bateau brill cooked in fig leaf, roasted corn kernels, and lime

TERRE

Côte de cochon ibérique, poêlée de cèpes et potimarron au beurre persillé, noisettes 46

Iberian pork chop, pan-seared porcini mushrooms, pumpkin with parsley butter, hazelnuts

Ris de veau rôti au sautoir, belles ravioles poêlées, échalote et sauge 45

Pan-roasted veal sweetbreads, seared ravioli, shallots and sage

DESSERTS

Chariot de fromages affinés | *Selection of artisanal cheeses* 22

Clafoutis à la figue noire | *Black fig clafoutis* 16

Soufflé passion de Monsieur | *Passion fruit soufflé* 16



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

Château La Martinette Côtes de Provence Clos Blanc 2021	14	79
Xavier Weisskopf Montlouis-sur-Loire Le Grand Clos 2021	14	79
Domaine Serge Laloue Sancerre La Brillade 2022	18	90
Domaine Christian Moreau Chablis 1 ^{ER} CRU Vaillon 2022	20	100
Château Le Devay Condrieu 2022	20	105

ROUGES

Domaine de Gaubourg IGP Val de Loire Rosa 2023	13	60
Château de Saint-Cosme Saint-Joseph Serine 2022	14	79
A & A Chopin Bourgogne Pinot Noir 2022	17	85
Château Mazeyres Pomerol 2015	22	110
Domaine Rapet Pernand Vergelesses 1 ^{ER} CRU Îles des Vergelesses 2021	24	120

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