

MENU RÉGIONAL

Île de France – Cuisine du monde

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

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

ENTRÉES

Croque-Madame aux notes de truffe 24

Croque-Madame with truffle notes

Saint-Marcellin chaud, pousses de mâche, vinaigrette au miel 24

Warm Saint-Marcellin cheese, lamb's lettuce with honey vinaigrette

PLATS

Lapin cuisiné dans l'esprit d'une paëlla 36

Rabbit cooked in a paella style

Dos de cabillaud confit à la Lagareiro, pommes grenailles et échalotes 36

Cod fillet confit à la Lagareiro, baby potato and shallots

DESSERTS

Flan de Monsieur, caramel et noix de coco 14

Monsieur's flan with caramel and coconut

Paris-Brest à la crème de marrons, sorbet citron jaune 14

Paris-Brest with chestnut cream, yellow lemon sorbet

PÊCHE DU JOUR

Pêche du jour, céleri rave confit à la passion, sauce vin blanc au cours du marché

Catch of the day, confit passion fruit celleriac, white wine sauce

À PARTAGER 80 par personne

Entrée, plat, dessert

Terrine de foie gras mi-cuit, gingembre et Nashi 45

Semi-cooked foie gras terrine with ginger and Nashi

Lièvre à la royale, salsifis au raifort 48

Royal hare with horseradish salsify

Baba passion, émulsion de mangue | Passion fruit baba, mango emulsion 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

Terrine de foie gras mi-cuit, gingembre et Nashi 45

Semi-cooked foie gras terrine with ginger and Nashi

Poireaux fumés « Traeger », œuf de caille et truffe noire 38

Smoked leeks "Traeger", quail egg and black truffle

(végétarien - vegetarian)

Saint-Jacques et langoustine au beurre noisette, choux fleurs vanillés 42

Scallop and langoustine with hazelnut butter, vanilla cauliflower

MER

Pêche du jour, céleri rave confit à la passion, sauce vin blanc au cours du marché

Catch of the day, confit passion fruit celleriac, white wine sauce

Rougets et encornets à la flamme, chou braisé au lard de Colonnata 44

Flame-grilled red mullet and squid, braised cabbage with Colonnata bacon

TERRE

Colvert en croûte feuilletée, cuisse confite 45

Pâté en croûte with mallard, confit leg

Lièvre à la royale, salsifis au raifort 48

Royal hare with horseradish salsify

Filet de bœuf, pomme de terre truffée, jus corsé au porto 45

Beef fillet with truffled potatoes, rich porto sauce

DESSERTS

Chariot de fromages affinés | Selection of artisanal cheeses 22

Baba passion, émulsion de mangue | Passion fruit baba, mango emulsion 16

Soufflé griotte amarena, sorbet au yaourt | Amarena Cherry Soufflé, Yogurt Sorbet 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
Domaine Serge Laloue Sancerre La Brillade 2022	18	90
Garnier et Fils Chablis 1 ^{ER} CRU Mont de Milieu 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
Domaine Michel Gros Hautes-Côtes de Nuits Saint-Martin Monopole 2022	17	85
Château Mazeyres Pomerol 2016	22	110
Domaine Coche-Dury Monthelie 2022	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