

**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, pakchoï braisé à la pomme verte au cours du marché**

*Catch of the day, braised bok choy with green apple*

**À PARTAGER 80 par personne**

Entrée, plat, dessert

**Foie gras poêlé, consommé à la feuille de kaffir et boule d'or 38**

*Seared foie gras, kaffir leaf consommé and boule d'or*

**Rouget de petit bateau, belle raviole aux champignons et noisettes, estragon 42**

*Red mullet from a small boat, mushroom and hazelnut ravioli, tarragon*

**Tiramisu de Monsieur | Monsieur's Tiramisu 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**

**Foie gras poêlé, consommé à la feuille de kaffir et boule d'or 38**

*Seared foie gras, kaffir leaf consommé and boule d'or*

**Langue d'oursin, sabayon aux notes de clémentine et glace au raifort 36**

*Sea urchin tongue, clementine-infused sabayon, and horseradish ice cream*

**Poireau maraîcher au Traeger, truffe noire et œuf de caille poché 32**

*Farmers' leek cooked on the Traeger, black truffle, and poached quail egg*

**MER**

**Pêche du jour, pakchoï braisé à la pomme verte au cours du marché**

*Catch of the day, braised bok choy with green apple*

**Rouget de petit bateau, belle raviole aux champignons et noisettes, estragon 42**

*Red mullet from a small boat, mushroom and hazelnut ravioli, tarragon*

**TERRE**

**Porcelet, confiture de salsifis 42**

*Piglet, salsify jam*

**Selle d'agneau en croûte, anchoïade, sucrose rôtie comme une César 44**

*Saddle of lamb en croûte, anchovy sauce, sucrose roasted like a Caesar*

**DESSERTS**

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

**Soufflé à la clémentine | Clementine soufflé 16**

**Tiramisu de Monsieur | Monsieur's Tiramisu 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 <sup>ER</sup> 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