

**MENU RÉGIONAL**

Grand Ouest

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

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

ENTRÉES

**Carpaccio mi-cuit de veau, moule condimenté et herbes du potager** 24

*Seared veal carpaccio, seasoned mussels, and garden herbs*

**Bisque de homard, kasha croustillant et huître** 24

*Lobster bisque, crispy kasha and oyster*

PLATS

**Cocotte de joue de porc cuisinée au cidre, pomme et céleri-rave** 36

*Casserole of pork cheek cooked in cider, apple, and celeriac*

**Lieu jaune de ligne rôti, artichaut breton au beurre persillé** 36

*Roasted line-caught pollock, Breton artichoke with parsley butter*

DESSERTS

**Tarte normande, pomme dorée au calvados et glace vanille** 14

*Normandy tart, golden apple with calvados and vanilla ice cream*

**Gâteau breton aux agrumes, crémeux citron aux yuzus** 14

*Breton cake with citrus fruits, lemon cream with yuzu*

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*

**Sabayon aux langues d'oursin, note de clémentine et glace raifort** 36

*Sabayon with sea urchin tongues, hint of clementine, and horseradish ice cream*

**Jaune d'œuf confit au soja, bavaroise d'asperge verte aux notes d'agrumes, granité chèvre** 34

*Soy-confit egg yolk, green asparagus bavarois with citrus notes, goat cheese granité*

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 fraise** | *Strawberry 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