

**MENU RÉGIONAL**

Nouvelle-Aquitaine

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

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

**ENTRÉES**

**Gravelax de truite de Baïgorry, déclinaison de radis maraîchers 24**

*Gravlax of Baïgorry trout, variation of garden radishes*

**Pressé de bœuf et foie gras, sauce légumes rouges fumés 24**

*Beef and foie gras terrine with smoked red vegetable sauce*

**PLATS**

**Cocotte de canard confit, pommes sarladaises et morilles 36**

*Duck confit with sarladaise potatoes and morel mushrooms*

**Maigre de pêche, carottes des sables aux notes de gingembre 36**

*Lean fish, carrots & ginger*

**DESSERTS**

**Crème catalane à la fraise 14**

*Strawberry crème brûlée*

**Tarte rhubarbe de Monsieur 14**

*Rhubarb tart of Monsieur*

**PÊCHE DU JOUR**

**Pêche du jour, asperges blanches rôties au citron confit, herbes du potager au cours du marché**

*Catch of the day, roasted white asparagus with preserved lemon and garden herbs*

**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*

**Belles langoustines cuisinées Thermidor, cèleri aux graines de moutarde et estragon 38**

*Langoustines cooked Thermidor style, celery with mustard seeds and tarragon*

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

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

**MER**

**Pêche du jour, asperges blanche rôties au citron confit, herbes du potager au cours du marché**

*Catch of the day, roasted white asparagus with preserved lemon and garden herbs*

**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, sucrine rôtie comme une César 44**

*Saddle of lamb en croûte, anchovy sauce, sucrine 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

Le Rocher des Violettes Montlouis-sur-Loire <i>Le Grand Clos 2022</i>	15	80
Château La Martinette Côtes de Provence <i>Clos Blanc 2022</i>	15	80
Domaine Serge Laloue Sancerre <i>La Brillade 2022</i>	18	90
Garnier et Fils Chablis 1 <sup>ER</sup> CRU <i>Mont de Milieu 2022</i>	20	100
Château Mont-Redon Châteauneuf-du-Pape 2023	20	105

#### ROUGES

Domaine de Gaubourg IGP Val de Loire <i>Rosa 2023</i>	13	60
Château de Saint-Cosme Saint-Joseph <i>Serine 2022</i>	14	79
Domaine Michel Gros Hautes-Côtes de Nuits Saint-Martin Monopole 2022	17	85
Château Mazeyres Pomerol 2016	22	110
Vincent Girardin Beaune 1 <sup>er</sup> cru <i>Les Aigrots 2017</i>	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