HÔTEL LANCASTER

PARIS - CHAMPS-ÉLYSÉES

LA TABLE DU LANCASTER

julien rouchereau

ÉTÉ 2016

Une promenade à travers nos campagnes et celles du monde, des produits d'été sublimés de façon inattendue par une cuisine contemporaine et savoureuse…

entrées

LANGOUSTINES ROYALES NACRÉES AU SHISO, ÉPRIT DE CONSOMMÉ AU CAVIAR DAURENKI	70
ARTICHAUT VIOLET DANS L'ESPRIT D'UNE BARIGOULE, ANCHOIS FRAIS & AUBERGINE AU MISO	58
FOIE GRAS DE CANARD POÊLÉ, FRAÎCHEUR DE VERVEINE & AMERTUME DE MIRABELLE	64
CUISSES DE GRENOUILLES SAUTÉES, ACIDULÉ DE CONCOMBRE À L'AIL NOUVEAU	68
ASPIC DE TOURTEAU AU SAUVIGNON FAÇON MARLENE DIETRICH	60

poissons

TURBOT AU BEURRE DEMI-SEL & COURGETTE ZÉPHIR À L'OSEILLE	86
HOMARD BLEU RÔTI AU BEURRE DE CARCASSE, LIVÈCHE & GIROLLES	92

viandes

PIGEON « EXCELLENCE » RÔTI AUX MORILLES & SON JUS TRANCHÉ AU RANFIO SECO	87
CÔTE DE COCHON DE LAIT BRETON & GNOCCHI AUX HERBES FOLLES	75
GRILLON DE RIS DE VEAU FRANÇAIS AUX CÈPES & ACIDULÉ DE SUREAU MAISON	78

fromages de nos fermes — 20

desserts ♦ À COMMANDER DE PRÉFÉRENCE EN DÉBUT DE REPAS

FRAÎCHEUR DE MANGUE PIMENTÉE AU CURRY & GROSEILLE	24
CŒUR D'ANANAS POCHÉ À PEINE FUMÉ & RAFRAÎCHI DE CORIANDRE	22
CROUSTILLANT DE SÉSAME NOIR PASSIONNÉMENT PASSION	24
CYLINDRE DE CHOCOLAT & CARESSÉ DE MÉLILOT GLACÉ	22

impression de saison

MENU EN 6 SÉQUENCES

ENTRÉE ♦ DEUXIÈME ENTRÉE ♦ POISSON ♦ VIANDE ♦ FROMAGES ♦ DESSERT

175

ACCORD METS & VINS EN 4 SÉQUENCES

110

le grand menu*

MENU EN 9 SÉQUENCES

ENTRÉE ♦ DEUXIÈME ENTRÉE ♦ POISSON ♦ VIANDE ♦ DEUXIÈME VIANDE
FROMAGES ♦ PRÉ-DESSERT ♦ DESSERT ♦ DEUXIÈME DESSERT

205

ACCORD METS & VINS EN 6 SÉQUENCES

130

Les menus dégustation sont élaborés selon l'inspiration du Chef
& des produits de la carte.

Les menus dégustation requièrent la participation de l'ensemble des convives.

* NOUS VOUS REMERCIONS DE BIEN VOULOIR COMMANDER LE GRAND MENU AU PLUS TARD À 21H30

TOUTES NOS VIANDES SONT D'ORIGINE FRANÇAISE

PRIX NETS EN EUROS TTC ♦ LA MAISON N'ACCÈPTE PAS LES CHÈQUES