HÔTEL LANCASTER

PARIS - CHAMPS-ÉLYSÉES

LA TABLE DU LANCASTER

julien rouchereau

AUTOMNE 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	75
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	68
CUISSES DE GRENOUILLES SAUTÉES, ACIDULÉ DE CONCOMBRE À L'AIL NOUVEAU	68
ASPIC DE TOURTEAU AU SAUVIGNON FAÇON MARLENE DIETRICH	62

poissons

BAR DE NOS COTES AUX COQUES & RAFRAICHI DE SALICORNE	88
HOMARD BLEU RÔTI AU BEURRE DE CARCASSE, LIVÈCHE & GIROLLES	95

viandes

SUPREME DE CANARD COLVERT ROTI AUX COINGS ACIDULES & JEUNES BETTERAVES	87
CÔTE DE COCHON DE LAIT BRETON & GNOCCHI AUX HERBES FOLLES	75
GRILLON DE RIS DE VEAU FRANÇAIS AU SPARASSIS CREPU & ACIDULÉ DE SUREAU MAISON	85

fromages de nos fermes 22

desserts ♦ À COMMANDER DE PRÉFÉRENCE EN DÉBUT DE REPAS

FIGUES DE SOLLIES ROTIES CROUSTILLANT DE NOIX CITRONNEES GLACE AUX FEUILLES DE FIGUIER	22
COING POCHE A L'ANIS & PRALINE MAISON DE NOISETTES FRAICHES A LA POUDRE DEFENDUE	22
CŒUR D'ANANAS POCHÉ À PEINE FUMÉ & RAFRAICHI DE CORIANDRE	22
CYLINDRE DE CHOCOLAT & CARESSÉ DE MÉLILOT GLACÉ	22

impression de saison

MENU EN 8 SÉQUENCES

190

le grand menu*

MENU EN 10 SÉQUENCES

225

ACCORD METS & VINS – 4 VERRES

145

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 FRANÇAIS

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