

MENU RÉGIONAL

Alpes-Côte d'Azur

Entrée · plat (eau et café inclus) 49
Entrée · plat · dessert (eau et café inclus) 59

ENTRÉES

Mi-cuit de quasi de veau, garniture grenobloise et parmesan 24
Medium-cooked veal rump, Grenoble-style garnish and parmesan

PLATS

Filet de daurade royale grillé, orge perlé et condiments méditerranéens 36
Grilled royal sea bream fillet, pearled barley with Mediterranean condiments

DESSERTS

Fiadone de Monsieur aux fraises 14
Monsieur's strawberry Fiadone

RETOUR DE PÊCHE

Pêche du jour, bayaldi de légumes confits, sauce vierge au cours du marché
Catch of the day, confited vegetable bayaldi with a sauce vierge

À PARTAGER 80 par personne
Entrée, plat, dessert

Langoustines poêlées, tartare de tomates anciennes au thym citron, jus des têtes 45
Pan-seared langoustines, heirloom tomato tartare with lemon thyme and langoustine head juice

Quasi de veau, conchiglioni farci à la piperade, jus tomaté 46
Veal rump, conchiglioni stuffed with piperade and tomato juice

La tarte de monsieur, abricots et note de menthe 16
Monsieur's tart, apricots and mint note

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

Langoustines poêlées, tartare de tomates anciennes au thym citron, jus des têtes 45
Pan-seared langoustines, heirloom tomato tartare with lemon thyme and langoustine head juice

Le tourteau au kari gosse, fraîcheur d'avocat et sorbet aux herbes 36
Crab with kari gosse, avocado freshness and herb sorbet

Tomate cornue farcie, légumes du verger et noisette du Piémont, vinaigrette aux 4 épices 32
Stuffed red tomato, orchard vegetables and Piedmont hazelnuts, spicy vinaigrette
(végétarien - vegetarian)

MER

Pêche du jour, bayaldi de légumes confits, sauce vierge au cours du marché
Catch of the day, confited vegetable bayaldi with a sauce vierge

Dos de cabillaud vapeur, fenouil confit, chorizo Ibérique et condiments de Provence 42
Steamed cod with fennel confit, Iberian chorizo and condiments from Provence

TERRE

Quasi de veau, conchiglioni farci à la piperade, jus tomaté 46
Veal rump, conchiglioni stuffed with piperade and tomato juice

Magret de canard rôti, pois chiche, abricot et coriandre 44
Roasted duck breast, chickpeas, apricot and coriander

DESSERTS

Chariot de fromages affinés | Selection of artisanal cheeses 22
Le soufflé aux cédrats, glace ivoire | Citron soufflé, ivory ice cream 16

La tarte de monsieur, abricots et note de menthe 16
Monsieur's tart, apricots and mint note



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

BLANCS

	12cl	75cl
Château La Martinette Côtes de Provence Clos Blanc 2021	14	79
Xavier Weisskopf Montlouis-sur-Loire Le Grand Clos 2021	14	79
Domaine Serge Laloue Sancerre La Brillade 2022	18	90
Domaine Christian Moreau Chablis 1 ^{ER} CRU Vaillon 2022	20	100

ROUGES

Domaine de Gaubourg IGP Val de Loire Serine 2023	13	60
Château de Saint-Cosme Saint-Joseph Serine 2022	14	79
A & A Chopin Bourgogne Pinot Noir 2022	17	85
Château Mazeyres Pomerol 2015	22	110

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