

**MENU RÉGIONAL**

Occitanie

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

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

ENTRÉES

**Boudin noir de Mr. Parra, pommes nashi grillées, pickles** 24

*Mr. Parra's black pudding, grilled nashi pears, pickles*

**Maquereau grillé, légumes rouges fumés** 24

*Grilled mackerel with smoked red vegetables*

PLATS

**Épaule d'agneau confite, coco Tarbais tomatés, herbes du potager** 36

*Confit lamb shoulder, Tarbais beans with tomato, garden herbs*

**Espadon grillé et risotto de riz noir** 36

*Grilled swordfish with black rice risotto*

DESSERTS

**Crème catalane, mirabelles et verveine** 14

*Catalan cream with mirabelle plums and verbena*

**Torta della nonna** 14

RETOUR DE PÊCHE

**Pêche du jour, fenouil confit et vierge de fruits noirs** au cours du marché

*Catch of the day, confit fennel, and black fruit vinaigrette*

**À PARTAGER** 80 par personne

Entrée, plat, dessert

**Pressé de foie gras, caille marinée au porto, cuisse confite au verjus** 45

*Pressed foie gras, quail marinated in port wine, confit leg with verjuice*

**Côte de cochon ibérique, poêlée de cèpes et potimarron au beurre persillé, noisettes** 46

*Iberian pork chop, pan-seared porcini mushrooms, pumpkin with parsley butter, hazelnuts*

**Clafoutis à la figue noire** 16

*Black fig clafoutis*

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

**Pressé de foie gras, caille marinée au porto, cuisse confite au verjus** 45

*Pressed foie gras, quail marinated in port wine, confit leg with verjuice*

**Retour de cueillette, champignons déclinés, consommé de champignons et vieux parmesan** 38

*Freshly foraged mushrooms, variety of mushroom preparations, mushroom consommé with aged Parmesan (végétarien - vegetarian)*

**Belles langoustines, tartare de tomates au thym citron, jus des têtes** 42

*Great langoustines, tomato tartare with lemon thyme, head juice reduction*

MER

**Pêche du jour, fenouil confit et vierge de fruits noirs** au cours du marché

*Catch of the day, confit fennel, and black fruit vinaigrette*

**Barbu de Petit Bateau cuit en feuille de figuier, éclats de maïs rôtis et citron vert** 46

*Petit Bateau brill cooked in fig leaf, roasted corn kernels, and lime*

TERRE

**Côte de cochon ibérique, poêlée de cèpes et potimarron au beurre persillé, noisettes** 46

*Iberian pork chop, pan-seared porcini mushrooms, pumpkin with parsley butter, hazelnuts*

**Ris de veau rôti au sautoir, belles ravioles poêlées, échalote et sauge** 45

*Pan-roasted veal sweetbreads, seared ravioli, shallots and sage*

DESSERTS

**Chariot de fromages affinés** | *Selection of artisanal cheeses* 22

**Clafoutis à la figue noire** | *Black fig clafoutis* 16

**Soufflé passion de Monsieur** | *Passion fruit soufflé* 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
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 <sup>ER</sup> CRU Vaillon 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
A & A Chopin Bourgogne Pinot Noir 2022	17	85
Château Mazeyres Pomerol 2015	22	110
Domaine Rapet Pernand Vergelesses 1 <sup>ER</sup> CRU Îles des Vergelesses 2021	24	120

#### 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