LUCAS CARTON

Collection “Automne-Hiver ”- Chef Julien Dumas

ENTREES

	Verre 13 cl
Crevettes, Caviar	101 €
Champagne Pommery Grand Cru 2006	22 €
Chou-fleur croustillant	44 €
Pouilly-Vinzelles 2015 - Joseph Drouhin	13 €
Foie Gras de Canard, Miel et Pamplemousse	61 €
Alsace Grand Cru Pinot Gris “V.T.” - Domaine Muré	16 €
Tomates “Cœur de Bœuf” à la Marjolaine	44 €
Principauté d’Orange “Les deux Albions” 2017 - Saint-Cosme	12 €

POISSONS

	Verre 13 cl
Sarrasin, Merlan Croustillant	66 €
Languedoc “La Grande Cuvée” 2007 - Domaine de la Dourbie	14 €
Saint-Pierre de Petit Bateau, Verveine et Coques	80 €
Sancerre “Le Chêne Marchand” 2016 - Pascal Jolivet	13 €
Homard des Iles Chausey dans le Cosmos	98 €
Bordeaux blanc “Sec de Suduiraut” 2016 - Château Suduiraut	14 €

Chers Clients,
La liste des allergènes est à votre disposition auprès de notre Maître d’Hôtel.

RELAIS & CHATEAUX.

Prix Nets T.T.C.
Les chèques ne sont pas acceptés

LUCAS CARTON

Collection “Automne-Hiver”- Chef Julien Dumas

VIANDES

	Verre 13 cl
Noix de ris de veau, Xérès	99 €
Saumur Blanc 2014 - Domaine du Collier	16 €
Culoiselle, Ail fumé	89 €
Bourgogne Blanc 2015 - Henri Boillot	18 €
Pigeon de Racan, Cassis	71 €
Côtes du Rhône “Jardin Secret” 2015 - Montirius	14 €
Veau de Lait “à partager” (Origine France)	189 €

MENUS

LE GRAND MENU *(pour l’ensemble de la table)*	175 €
VOYAGE SENSATIONNEL EN 5 ESCALES *(pour l’ensemble de la table)*	142 € par personne sans vins ou 192 € par personne avec vins (10 cl)
BALADE GOURMANDE *(pour l’ensemble de la table)* *Servi du Mardi au Vendredi (déjeuner & dîner) et Samedi (déjeuner uniquement)*	89 €

RELAIS & CHATEAUX.

Prix Net T.T.C

Les chèques ne sont pas acceptés

LUCAS CARTON

Collection “Automne-Hiver”- Chef Julien Dumas

FROMAGES

	Verre 13 cl
Comté 32 Mois	24 €
Côtes du Jura 2007 - Château d’Arlay	21 €
Fourme d’Ambert, Brioche aux épices	28 €
Porto Vintage 2012 - Terras do Grifo, Portugal	19 €
Ossau-Iraty de Mr Bernard Anthony	24 €

DESSERTS

	Verre 10 cl
Rhubarbe, Poivre Magao	31 €
Riesling Kabinett “Brauneberger” - Fritz Haag, Allemagne	14 €
Chocolat, Avocat	31 €
Porto Tawny “20 ans” - Rozès, Portugal	20 €
Fraises des Bois, Vanille Bourbon de Madagascar	31 €
Moscato d’Asti “Bricco delle Merende” 2017 - Marco Capra, Italie	15 €
Figues, Fenouil	31 €
Porto White Reserve - Rozès, Portugal	16 €

CAFES

Expresso	7 €
Lungo	8 €
Cappuccino	9 €
Latte Macchiato	11 €
Latino Café Glacé	11 €

THES - INFUSIONS

9 €

RELAIS & CHATEAUX.

Prix Net T.T.C

Les chèques ne sont pas acceptés