

Le Marché du Lucas

Collection “ Automne-Hiver ”- Chef Julien Dumas
- OUVERT 7j/7 -

CHAMPAGNES

	Coupe 13 cl
Champagne Demoiselle Lucas Carton	16 €
Champagne Pommery Grand Cru 2006	22 €
Champagne Pommery “Sur Glace” Cuvée Royal Blue Sky	28 €
Champagne Pommery Cuvée “Apanage Rosé”	28 €

VERRE DE VIN

VINS BLANCS

	Verre 13 cl
Côtes de Provence “Vérité du Terroir” 2017 - Château La Gordonne	8 €
IGP Pays de l’Hérault “L’Ibis Blanc” 2017 - Domaine de Ravanès	10 €
Chardonnay “Grand Ardèche” 2016 - Maison Louis Latour	11 €

VIN ROSE

Côtes de Provence “La Chapelle Gordonne” 2017 - Château La Gordonne	10 €
---	------

VINS ROUGES

Côtes de Provence “Vérité du Terroir” 2014 - Château La Gordonne	8 €
Côtes du Rhône 2015 - Domaine Etienne Guigual	09 €
Bordeaux Clarendelle 2014 - Clarence Dillon Wines	12 €

VINS DESSERTS

	Verre 10 cl
Porto “20 ans” São Pedro das Águias, Portugal	20 €

FORMULE A 45 €

Entrée / Plat / Dessert

CARTE

Tarte aux Champignons

Mushroom Tart

Ou

Œuf Parfait, Betterave, Haddock

Perfect Egg, Beetroot, Smoked Haddock

Suggestion du Jour

Suggestion of the Day

Ou

Raviole de Foie Gras, Consommé de Pot-au-Feu

Foie Gras Ravioli, “Pot-au-Feu” Consommé

Ou

Cochon Fermier, Gratin d’Oignons

Farm Pork, Onion Gratin

Tarte Citron

Lemon Tart

Ou

Mangue, Ananas, Noisette

Mango, Pineapple, Hazelnut

Ou

Éclair Cacahuète

Peanut Butter Éclair

Viande Origine France