

LUCAS CARTON

Collection "Printemps-Eté" - Chef Julien Dumas

ENTREES

	Verre 13 cl
Chou-fleur Croustillant	44 €
Pouilly-Vinzelles 2016 - Joseph Drouhin	14 €
Homard, Seiche	61 €
Côtes de Provence Rosé "La Chapelle Gordonne" 2017 - Château La Gordonne	11 €
Tomate "Cœur de Bœuf", Tagette	46 €
Principauté d'Orange "Les Deux Albions" 2017 - Saint-Cosme	13 €

CAVIAR

	Verre 13 cl
Caviar, Oignons Nouveaux Croustillants	111 €
Champagne Pommery "Grand Cru" 2006	22 €

POISSONS

	Verre 13 cl
Sarrasin, Lieu de Ligne Croustillant	68 €
Languedoc "La Grande Cuvée" 2007 - Domaine de la Dourbie	16 €
Rouget de Petit Bateau, Artichaut	76 €
Saint-Joseph Rouge 2017 - Domaine de Saint Cosme	18 €
Turbot, Ail Fumé	92 €
Crozes-Hermitage 2017 "Les Meysonniers" - Domaine M. Chapoutier	22 €

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



Prix Nets T.T.C.

Les chèques ne sont pas acceptés

LUCAS CARTON

Collection "Printemps-Eté" - Chef Julien Dumas

VIANDES

	Verre 13 cl
Culoiselle, Cerises Côtes du Rhône "Jardin Secret" 2015 - Montirius	86 € 14 €
Noix de Ris de Veau, Girolles Bourgogne Blanc 2014 - Domaine Coche Dury	99 € 24 €
Pigeon de Racan, Roses Lacrima di Morro d'Alba 2017 - Domaine Garofoli, Italie	75 € 15 €
Veau de Lait "à partager" (Origine France)	199 €

MENUS

LE GRAND MENU *(pour l'ensemble de la table)*

189 € par personne sans vins
ou
300 € par personne avec vins (10 cl)

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 Lundi au Vendredi (déjeuner & dîner) et Samedi (déjeuner uniquement)

89 €



Prix Net T.T.C

Les chèques ne sont pas acceptés

LUCAS CARTON

Collection "Printemps-Eté" - Chef Julien Dumas

FROMAGES

Plateau de Fromages Fermiers 29 €

DESSERTS

Verre 10 cl

Ecrin de Framboises	31 €
Brachetto d'Acqui 2018 - Domaine Bersano, Italie	15 €
Chocolat, Orge Toasté	31 €
Porto Tawny "20 ans" - Rozès, Portugal	20 €
Safran de Paris, Abricots et Huile d'Amandon	31 €
Castelnau de Suduiraut 2007 - Château Suduiraut	20 €
Rhubarbe, Genévrier	31 €
Riesling - Spätlese "Goldtropchen" - R. Von Kesselstatt, Allemagne	18 €

DESSERTS SIGNES PAR NOTRE CHEF PATISSIER - ANTHONY CHENOZ

CAFES

Expresso	7 €
Lungo	8 €
Cappuccino	9 €
Latte Macchiato	11 €

THES - INFUSIONS 11 €



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