

# LUCAS CARTON

## Collection "Printemps-Eté" - Chef Julien Dumas

### ENTREES

	Verre 13 cl
Tomate "Cœur de Bœuf", Tagette Principauté d'Orange "Les Deux Albions" 2017 - Saint-Cosme	46 € 13 €
Chou-fleur Croustillant Pouilly-Vinzelles 2016 - Joseph Drouhin	44 € 14 €
Homard, Seiche Côtes de Provence Rosé "La Chapelle Gordonne" 2017 - Château La Gordonne	61 € 11 €
Saumon d'Isigny, Cosmos et Betterave Champagne Pommery Apanage Rosé	54 € 28 €

### POISSONS

	Verre 13 cl
Sarrasin, Lieu de Ligne Croustillant Languedoc "La Grande Cuvée" 2007 - Domaine de la Dourbie	68 € 16 €
Rouget de Petit Bateau, Safran de Paris Condrieu Brèze 2017 "Louis Chèze" - Domaine Chèze	78 € 22 €
Saint-Pierre de Petit Bateau, Verveine et Coquillages Sancerre "Le Chêne Marchand" 2016 - Pascal Jolivet	82 € 14 €

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, Pêches Viognier 2016 "Les Contours de Deponcins" - Domaine François Villard	86 € 16 €
Noix de Ris de Veau, Girolles Bourgogne Blanc - 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)*

89 €

*Servi du Lundi au Vendredi (déjeuner & dîner) et Samedi (déjeuner uniquement)*



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 €
Fraises, Poivre de Magao	31 €
Alsace, Pinot Gris V.T. 2015 "Clos St Landelin" 2015 - Domaine Muré	22 €
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