

LUCAS CARTON

Collection de Rentrée "Septembre" - Chef Julien Dumas

ENTREES

	Verre 13 cl
Tomate "Cœur de Bœuf", Tagette	46 €
Principauté d'Orange "Les Deux Albions" 2017 - Saint-Cosme	13 €
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 €
Thon Rouge, Cosmos et Betterave	59 €
Champagne Pommery Apanage Rosé	28 €

POISSONS

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

VIANDES

	Verre 13 cl
Culoiselle, Pêches	86 €
Viognier 2016 "Les Contours de Deponcins" - Domaine François Villard	16 €
Noix de Ris de Veau, Cèpes	99 €
Bourgogne Blanc 2015 - Domaine Coche Dury	24 €
Pigeon de Racan, Quetsches	75 €
Côtes du Rhône "Jardin Secret" 2015 - Montirius	15 €
Veau de Lait "à partager" (Origine France)	199 €

MENUS

LE GRAND MENU <i>(pour l'ensemble de la table)</i>	189 € par personne sans vins ou 300 € par personne avec vins (10 cl)
VOYAGE SENSATIONNEL EN 5 ESCALES <i>(pour l'ensemble de la table)</i>	142 € par personne sans vins ou 192 € par personne avec vins (10 cl)
BALADE GOURMANDE <i>(pour l'ensemble de la table)</i> <i>Servi du Lundi au Vendredi (déjeuner & dîner) et Samedi (déjeuner uniquement)</i>	89 €



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

LUCAS CARTON

Collection de Rentrée "Septembre" - Chef Julien Dumas

FROMAGES

Plateau de Fromages Fermiers	30 €
------------------------------	------

DESSERTS

Verre 10 cl

Ecrin de Framboises	32 €
Brachetto d'Acqui 2018 - Domaine Bersano, Italie	15 €
Chocolat Tulakalum de Bélize, Épeautre	32 €
Porto Tawny "20 ans" - Rozès, Portugal	20 €
Figues de Solliès dans sa Feuille	32 €
Vin de Liqueur "L'Hospitalène" - Domaine de L'Hospitalet	16 €
Maïs Doux, Citron Basilic	32 €
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