



LE MARCHÉ DU LUCAS

PAR LE CHEF JULIEN DUMAS

MENU DU JOUR

ENTREE - PLAT - DESSERT

45 €

CARTE

VEGETAL

Aubergine, Sardine à l'Huile Maison	14 €
Légumes Crus & Cuits et Condiments	19 €
Poireaux Vinaigrette et Maquereaux	19 €

ENTREES

Bulot IGP de Granville, Mayonnaise	13 €
"Soup of the Day"	13 €
Gratin de Macaroni	13 €
Croquette de Pied de Porc et Champignons	16 €
Tartare de Dorade, Pain Grillé	21 €
Foie Gras Mi-Cuit	24 €

VIANDES

Fricassée de Volaille aux Moules et Chorizo	22 €
Bœuf Bourguignon à ma Façon	24 €
Boudin Noir et Pommes en l'Air	26 €
Foie de Veau au Vinaigre	29 €
Cœur de Rumsteack	36 €

PECHE DURABLE

Blanquette de Lotte	24 €
Mulet Poêlé à la Moutarde	28 €
Raviole de Homard façon Gratin	29 €
Sole Meunière	58 €

GARNITURE AU CHOIX
Epinard, Purée, Carotte, Riz, Salade

FROMAGES

Fromage Blanc en Faisselle	5 €
Chèvre Frais de M. Fabre	5 €
Assiette de Fromages Affinés	12 €

DESSERT

Chariot de Desserts	12 €
---------------------	------

La liste des allergènes est à votre disposition auprès de notre Maître d'Hôtel



CARTE DES VINS

CHAMPAGNE

	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 €

VIN

VIN BLANC

	Verre 13 cl
Côtes de Provence "Vérité du Terroir" 2017 - Château La Gordonne	8 €
Douro Blanc 2015 - Terras do Grifo, Portugal	10 €
Chablis 2018 - Domaine William Fèvre	11 €

VIN ROSE

Côtes de Provence "La Chapelle Gordonne" 2017 - Château La Gordonne	11 €
---	------

VIN ROUGE

Côtes de Provence "Vérité du Terroir" 2014 - Château La Gordonne	8 €
Bourgogne Pinot Noir 2017 - Domaine Jeanniard	11 €
Cahors 1994 - Château Gautoul	12 €

VIN DESSERT

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